ЛАКОМКА

Домашние технологии

Точные пропорции

Секреты приготовления

Лучшие рецепты, проверенные временем

Ж. И. ОРЛОВА

Блюда из свежих и консервированных грибов

Боровики. Шампиньоны. Лисички. Вешенки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге представлены как традиционные, так и совершенно неожиданные рецепты с грибами или на грибной основе. Ее автор, Жанна Орлова, много путешествовала и из каждой страны привозила рецепты, в том числе блюд с грибами. Поэтому иногда эти блюда удивляют своими неожиданными сочетаниями. Автор же советует их пробовать, потому что они очень вкусны. В книге вы найдете закуски, салаты, супы, жаркое, пироги, напитки, заготовки.

- Жанна Ивановна Орлова
  - Предисловие
  - Салаты и холодные закуски
    -
    - Салат гороховый с мясом и солеными грибами
    - Салат из чечевицы с солеными грибами
    - Салат из чечевицы и фасоли с картофелем и солеными грибами
    - Салат из консервированного горошка и консервированной цветной капусты с солеными грибами
    - Зеленый салат с помидорами и солеными грибами
    - Салат из щавеля с солеными грибами
    - Салат из щавеля с морковью и маринованными грибами
    - Пестрый салат с маринованными грибами и яйцом
    - Салат из свеклы с маринованными грибами
    - Салат из свеклы, редьки и соленых грибов
    - Салат из сельдерея с консервированными грибами
    - Салат из зеленого лука с яйцом и консервированными грибами
    - Салат из лука, брюквы, сельдерея и соленых грибов
    - Салат из сладкого красного перца с помидорами и консервированными грибами
    - Салат из редиса с консервированными грибами
    - Салат из консервированного горошка с морковью и солеными грибами
    - Салат из цветной капусты и редиса с солеными

грибами
- Салат из тыквы с маринованными грибами
- Салат из картофеля с яйцами и солеными грибами
- Салат из картофеля с сельдереем и солеными грибами
- Салат из овощей с грибами
- Салат из кольраби, помидоров и консервированных грибов
- Салат из фасоли и помидоров с консервированными грибами
- Салат из отварной цветной капусты с консервированными грибами
- Салат из брюссельской капусты с консервированными грибами
- Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами Вариант 1
- Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами Вариант 2
- Салат из зеленого горошка с яблоками и консервированными грибами
- Салат из свеклы с моченными яблоками и консервированными грибами
- Салат из свеклы с бобами и маринованными грибами
- Винегрет с грибами
- Винегрет с горохом и солеными грибами
- Салат из шпината с консервированными грибами
- Салат из красного перца с маринованными грибами
- Салат из баклажанов с маринованными грибами
- Салат из консервированной кукурузы с солеными грибами
- Рисовый салат с крабами и консервированными грибами
- Рисовый салат с курицей и маринованными грибами
- Салат из макарон с овощами и маринованными грибами
- Яичный салат с помидорами и консервированными грибами
- Яйца с цветной капустой и консервированными грибами

- Салат из курицы с цветной капустой и консервированными грибами
- Салат из мяса утки с маринованными грибами
- Салат из гусиного мяса с овощами и маринованными грибами
- Салат из мяса кролика с солеными грибами
- Салат из сыра и колбасы с солеными грибами
- Салат из мяса индейки с консервированными грибами
- Салат из рыбы с морковью и маринованными грибами
- Салат из рыбы с редисом и маринованными грибами
- Салат из вареной рыбы с консервированной фасолью и консервированными грибами
- Салат из судака с консервированными грибами
- Салат из шпрот с консервированными грибами
- Салат из консервированных кальмаров с яйцами и консервированными грибами
- Салат из раков с консервированными грибами
- Салат из креветок с консервированными грибами
- Салат из шампиньонов, кальмаров и маслин
- Салат из свежей белокочанной капусты с фруктами и грибами
- Салат из вареных овощей с тертым сыром и грибами
- Арабский салат фруктовый с шампиньонами
- Арабский фруктово-овощной салат с шампиньонами
- Салат из фасоли с сельдью и консервированными грибами
- Салат из фасоли с черносливом и консервированными грибами
- Салат из консервированного зеленого горошка и печени трески
- Салат из зелени сельдерея и укропа с маринованными грибами
- Салат из яблок с маринованными грибами
- Салат из яблок с орехами и консервированными грибами
- Салат из краснокочанной капусты
- Салат из овощей с грибами
- Салат из отварного языка с грибами

- Салат из соленых грибов
- Салат из отварных грибов
- Салат из маринованных грибов
- Салат из сыра с куриным мясом и маринованными грибами
- Салат из свежих грибов и овощей
- Салат из шампиньонов
- Салат из сушеных грибов
- Салат из маринованных грибов с картофелем
- Салат из маринованного лука с грибами
- Салат из шампиньонов с яйцом
- Салат из шампиньонов с луком и яйцом
- Винегрет с грибами Вариант 1
- Винегрет с грибами Вариант 2
- Яичный салат с ветчиной
- Салат из овощей с грибами Вариант 1
- Салат из овощей с грибами Вариант 2
- Салат из редьки
- Салат любви
- Салат из телятины с маринованными грибами
- Салат из телятины с макаронами и консервированными грибами
- Салат на стеклянном блюде с маринованными грибами
- Салат из ревеня с консервированными грибами
- Салат из свеклы и яблок с грибами
- Салат из свеклы и хрена с грибами
- Винегрет с фасолью и солеными грибами
- Салат по-турецки
- Салат по-польски
- Салат из мяса птицы и маринованных грибов
- Салат из дичи
- Салат из дичи с можжевеловыми ягодами
- Салат по-итальянски Вариант 1
- Салат по-итальянски Вариант 2
- Салат по-итальянски Вариант 3
- Ломтики помидора с грибами
- Салат по-испански
- Салат из картофеля и отварной кукурузы с маринованными грибами
- Салат из кальмаров
- Салат из зеленого лука с грибами
- Салат из помидоров и грибов с соусом из простокваши

- Салат из лисичек
- Салат из грибов с овощами
- Салат из овощей с квашеной капустой
- Салат из фасоли
- Салат из макарон с ветчиной
- Салат из свежих овощей
- Салат из шпината
- Салат по-гречески
- Салат по-французски
- Салат по-немецки
- Салат «Здоровье»
- Салат «Крепыш»
- Салат из овощной смеси
- Салат из шпината с ветчиной
- Салат по-болгарски
- Салат по-эстонски
- Салат «Деликатес»
- Салат из овощей с копченой рыбой
- Салат из сыра с яблоками
- Салат из сыра с мясом
- Салат из сыра с редькой
- Салат из сыра с куриным мясом
- Салат из весенней зелени с консервированными грибами
- Листовой салат с консервированными грибами
- Листовой салат со свежими огурцами и консервированными грибами
- Кресс-салат с консервированными грибами
- Салат из лука-порея и корня петрушки с консервированными грибами
- Салат из помидоров с квашеной капустой и солеными грибами
- Салат из свежей капусты с фруктами и грибами
- Салат из квашеной капусты с консервированными грибами
- Салат из свежей капусты, соленых огурцов и грибов
- Салат из фруктов с сыром и грибами
- Салат из грибов с творогом
- Салат из грибов с сельдереем
- Салат из апельсинов и сельдерея с консервированными грибами
- Салат из яблок, грибов и бананов
- Яйца на овощном салате

- Мясной салат с маринованными грибами
- Салат из квашеной капусты с редькой и маринованными грибами
- Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом
- Салат из квашеной капусты с абрикосами и консервированными грибами
- Салат из мяса с фруктами и маринованными грибами
- Салат из квашеной капусты с тыквой и маринованными грибами
- Салат из форели с маринованными грибами
- Салат из крабов с фруктами и грибами
- Салат из капусты с апельсинами и консервированными грибами
- Салат из брюссельской капусты с маринованными грибами
- Салат из кильки с консервированными грибами
- Салат из копченой рыбы с хреном и консервированными грибами
- Салат из шпрот с консервированными грибами
- Салат из лука-порея с грибами Вариант 1
- Салат из лука-порея с грибами Вариант 2
- Салат из яблок и сельдерея
- Салат из тыквы и клюквы
- Салат из куриного мяса и сыра с солеными грибами
- Салат из куриного мяса и яиц с солеными грибами
- Сельдь с яблоками и маринованными грибами
- Салат из сыра, яиц и консервированных грибов
- Салат из редиса с яблоками и маринованными грибами
- Салат из свеклы со сливами и консервированными грибами
- Свежие фрукты со взбитым желтком и консервированными грибами
- Свежие фрукты с ванильным соусом и консервированными грибами (рецепт из Парижа)
- Салат из зеленого лука со сливами и маринованными грибами
- Пестрый салат со сладким перцем и маринованными грибами

- Салат из сладкого перца со свежими огурцами и маринованными грибами
- Салат из тыквы с консервированными грибами
- Салат из тыквы с помидорами и консервированными грибами
- Острый салат из тыквы с маринованными грибами
- Салат из смородины с консервированными грибами
- Салат из клюквы с консервированными грибами
- Салат из апельсинов, бананов, консервированных грибов и дыни
- Паштет из консервированного горошка с печенью трески и консервированными грибами
- Фасолево-грибной паштет с дрожжами
- Икра из баклажанов с жареным луком и консервированными грибами
- Икра из баклажанов с гранатом и консервированными грибами
- Икра баклажанная с овощной смесью и консервированными грибами
- Икра грибная
- Икра грибная из сушеных и соленых грибов
- Икра грибная из сушеных грибов с луком
- Яйца, фаршированные грибами
- Помидоры, фаршированные грибами и яйцами
- Помидоры, фаршированные салатом из куриного мяса с грибами
- Помидоры, фаршированные салатом из грибов
- Свежие огурцы, фаршированные овощами
- Фаршированные яблоки
- Яблочная пена
- Салат из грибов с репчатым луком
- Салат из отварных грибов
- Салат из овощей с грибами
- Салат из маринованной тыквы с грибами
- Салат из маринованной свеклы с грибами
- Салат из маринованного крыжовника
- Салат из маринованных слив с грибами
- Кисло-сладкий салат из стручковой фасоли к грибам
- Салат из зеленых помидоров к грибам
- Салат из маринованных груш к грибам

○ Горячие салаты и гарниры

- Горячий салат из капусты
- Салат из свеклы Вариант 1
- Салат из свеклы Вариант 2
- Горячий салат из картофеля
- Горячий салат из картофеля с сосисками
- Пюре из картофеля и репчатого лука
- Горячий салат из сельдерея
- Сельдерей с яблоками
- Салат из сельдерея
- Горячий салат из брюквы

○ Соусы

-
- Соус майонез с томатным пюре и солеными грибами
- Соус майонез с зеленью и маринованными грибами
- Соус майонез с горчицей и солеными грибами
- Соус майонез с консервированными грибами, красным перцем и портвейном
- Зеленый соус майонез с солеными грибами
- Соус майонез с красной икрой и солеными грибами
- Соус «Ремуляд»
- Соус майонез с зеленью
- Соус майонез с фруктовым пюре
- Соус майонез с соленым огурцом
- Соус татарский
- Соус кавказский
- Основной соус из растительного масла и производные от него[1]
- Соус из растительного масла с луком
- Соус из растительного масла с горчицей
- Соус из растительного масла с томатной пастой
- Соус из растительного масла с зеленью
- Соус из растительного масла со сметаной
- Основной сметанный соус и производные от него
- Сметанный соус с растительным маслом
- Основной творожный соус и производные от него
- Зеленый творожный соус
- Основной соус из простокваши и производные от него
- Соус из простокваши с луком

- Соус из простокваши с растительным маслом
- Соус из простокваши с томатной пастой
- Соусы на сливочном масле
- Польский соус на сливочном масле
- Голландский соус на сливочном масле
- Немецкий соус на сливочном масле
- Горчица с яблоками и грибами
- Соус из горчицы и эстрагона с консервированными грибами
- Соус из брюквы с лимоном и консервированными грибами
- Соус лимонный с маринованными грибами
- Соус-хрен с уксусом
- Чесночный соус
- Пикантный соус
- Русский соус
- Грибной соус

○ Украшение салатов

-
- Корзиночки для салатов

○ Рецепты песочного теста для корзиночек

-
- Песочное тесто на масле
- Песочное тесто на сметане
- Песочное тесто с картофелем
- Слоеные корзиночки

○ Бутерброды

-
- Зеленое масло
- Томатное масло
- Горчичное масло
- Овощное масло
- Хренное масло
- Сельдерейное масло
- Ветчинное масло
- Колбасное масло
- Грибное масло
- Бутерброды со свекольной икрой
- Бутерброды с грибами
- Бутерброды со шляпками грибов
- Бутерброды из белого хлеба с грибами, зеленой массой и помидорами
- Бутерброды с хреном и взбитыми сливками
- Бутерброды с сыром и хреном

- Бутерброды с мясом и хреном
- Бутерброды с хреном и помидорами
- Бутерброды с репчатым луком
- Бутерброды с луковой пастой
- Бутерброды с луком-пореем и яблоками
- Бутерброды с морковью и чесноком
- Бутерброды со шпиком и грибами
- Бутерброды с мясным холодцом
- Бутерброды с острым консервированным грибным салатом
- Бутерброды с помидорами
- Бутерброды с колбасной массой
- Бутерброды с сырно-колбасной пастой
- Бутерброды с говяжьим филе и яблоками
- Бутерброды по-датски
- Бутерброды с боровиками
- Бутерброды с котлетами и грибами
- Весенние бутерброды с яйцом, маринованными грибами и ветчиной
- Бутерброды с сыром, орехами и маринованными грибами
- Бутерброды с творогом, яйцом, консервированными грибами и сладким перцем
- Бутерброды с филе сельди и грибами
- Бутерброды с яйцом, килькой и консервированными грибами
- Бутерброды с омлетом
- Бутерброды с сардиной и солеными грибами
- Бутерброды с грибным винегретом
- Бутерброды с лососиной
- Бутерброды с угрем
- Бутерброды с килечной массой и маринованными грибами
- Бутерброды с рыбными консервами и маринованными грибами
- Бутерброды с яйцом, хреном и грибами
- Маленькие закусочные бутерброды (канапе)
- Двойные бутерброды (сандвичи)

○ Горячие бутерброды (тосты)

-
- Тосты с тушеными грибами
- Тосты с мясом и грибами
- Тосты с сыром
- Тосты с колбасой, сыром и грибами

- Тосты с мозгами и консервированными грибами
- Тосты с копченой рыбой
- Тосты с ветчиной и грибным фаршем
- Тосты с печеночным паштетом и грибным фаршем
- Тосты с овощами и грибным фаршем

- Супы
  - Грибной бульон
  - Коричневый отвар Вариант 1
  - Коричневый отвар Вариант 2
  - Грибной бульон с клецками
  - Грибной бульон с пельменями
  - Грибной бульон с булочками
  - Грибной бульон с манной крупой
  - Грибной бульон с саго
  - Грибной бульон с рисом
  - Грибной бульон с кореньями и рисом
  - Грибной бульон с запеченным рисом
  - Грибной бульон с кореньями и зеленью
  - Грибной бульон с сельдереем
  - Грибной бульон с черносливом
  - Грибной бульон с омлетом
  - Грибной бульон с фрикадельками
  - Грибной бульон с клецками из кур
  - Суп из спаржи со сливками
  - Суп из спаржи с яйцами
  - Суп из гороха с рисом
  - Суп крестьянский с сушеными грибами
  - Суп с фасолью
  - Суп с фасолью и макаронами
  - Суп грибной с томатами (на зиму)
  - Суп из чечевицы с грибами и сливками
  - Суп гороховый с грибами
  - Щи грибные
  - Суп из баклажанов и свежих грибов
  - Лапша с грибами
  - Похлебка
  - Русская похлебка
  - Постный борщ с грибами и квашеной капустой
  - Рассольник грибной с рисом
  - Суп грибной с вермишелью и томатом
  - Суп грибной с ушками
  - Борщок с ушками
  - Рассольник с рыбными консервами

- Суп русский в горшочке
- Борщ из печеной свеклы с грибами и квасом
- Рассольник из свеклы с солеными грибами
- Суп картофельный со свежими грибами Вариант 1
- Суп картофельный со свежими грибами Вариант 2
- Суп грибной с крупой
- Суп томатный с рисом
- Суп из кабачков с грибами
- Лапша с грибами на мясном бульоне
- Архангельская похлебка
- Суп с луком и рисом на грибном бульоне
- Суп грибной с рисом
- Суп из овсянки с черносливом на грибном бульоне
- Суп из сушеных фруктов с макаронами на грибном бульоне
- Борщ из капусты на грибном бульоне
- Постный борщ с грибами и квашеной капустой
- Постный борщ «Южный» на грибном бульоне
- Борщок свекольный
- Суп гороховый с гренками на грибном бульоне
- Суп из стручковой фасоли на грибном бульоне
- Суп из фасоли с квашеной капустой на грибном бульоне
- Суп из фасоли с томатным пюре на грибном бульоне
- Суп овощной летний со сладким стручковым перцем на грибном бульоне
- Суп из чечевицы с чесноком и солеными огурцами на грибном бульоне
- Суп из зелени петрушки на грибном бульоне
- Щи из свежей капусты на грибном бульоне
- Щи кислые с жареной рыбой на грибном бульоне
- Щи ленивые
- Щи «Кабанья голова»
- Борщ украинский
- Борщ белорусский
- Борщ селянский
- Борщ зеленый
- Борщ киевский
- Борщ волынский
- Борщ черниговский

- Борщ полтавский
- Огуречник по-домашнему
- Капустник с грибами
- Суп с галушками по-полтавски
- Суп охотничий
- Суп с грибами и кольраби
- Весенний суп
- Грибной борщ с черносливом
- Холодный суп из стручковой фасоли на грибном бульоне
- Холодный суп на грибном бульоне с яйцами
- Холодный суп из сухих грибов с овощами
- Окрошка на грибном бульоне
- Суп витаминный
- Суп яблочный на отваре шиповника с грибным бульоном
- Суп из вишен с варениками на грибном бульоне
- Суп из вишен с рисом на грибном бульоне
- Суп из клюквы и яблок на грибном бульоне
- Суп из смородины и персиков на грибном бульоне
- Суп из абрикосов и яблок на грибном бульоне
- Суп из красной фасоли на грибном бульоне
- Суп из вишни или ежевики на грибном бульоне
- Суп из кизила на грибном бульоне

○ Грибные супы-пюре

-
- Суп-пюре из картофеля на грибном бульоне с желтками
- Грибной суп-пюре из стручковой фасоли
- Грибной суп-пюре из цветной капусты
- Грибной суп-пюре из спаржи
- Грибной суп-пюре из овощей
- Грибной суп-пюре из помидоров
- Грибной суп-пюре из салата
- Суп-пюре из шампиньонов
- Суп-пюре из фасоли с орехами на грибном бульоне
- Суп-пюре из цветной капусты на грибном бульоне
- Суп-пюре картофельный с сушеными грибами

○ Вторые блюда

- Грибы жареные
- Грибы, жаренные с луком

- Грибы тушеные
- Грибы тушеные с орехами
- Грибы, тушенные в сливках
- Жареные грибы с луковой подливкой
- Отварные грибы под соусом
- Грибы в сметане с сыром
- Грибы с печенкой
- Грибы в томатном пюре
- Грибные крокеты в сметане
- Котлеты из свежих грибов
- Шампиньоны на вертеле
- Шампиньоны в лимонном соусе
- Сморчки, запеченные в сметане
- Грибы с луком-пореем
- Грибы, запеченные с цикорием и сыром
- Грибная закуска
- Грибная солянка
- Омлет с грибами
- Омлет с грибами и морковью
- Омлет, запеченный с морковью и консервированными грибами
- Кабачки, фаршированные грибами
- Огурцы, фаршированные грибами
- Запеченные помидоры, фаршированные грибами
- Тушеные помидоры, фаршированные брынзой с маринованными грибами
- Помидоры, фаршированные рисом и солеными грибами
- Помидоры, фаршированные ветчиной, яйцами и грибами
- Баклажаны, фаршированные грибами
- Брюква, фаршированная белыми грибами
- Брюква, фаршированная маринованными грибами
- Перец, фаршированный грибами, рисом и сыром
- Перец в томатном соусе, фаршированный овощами и грибами
- Репа, фаршированная рисом и грибами
- Репа, фаршированная рисом, грибами и яблоками
- Свекла, фаршированная яблоками, рисом, изюмом и консервированными грибами
- Голубцы с грибами в сметане
- Голубцы с грибами и яйцами

- Голубцы с грибами, рисом и овощным маринадом
- Голубцы с творогом, рисом и грибами
- Голубцы с фруктами и консервированными грибами
- Голубцы с виноградными листьями и изюмом
- Куриное мясо с грибами
- Филе куриное с грибами
- Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и шампиньонами
- Котлеты из индейки с шампиньонами
- Индейка с маринованными грибами, запеченная в сметане
- Говядина, тушенная с баклажанами, грибами и помидорами
- Почки с грибами в винном соусе
- Ломтики телятины, свинины, баранины с грибами и помидорами
- Эскалоп с шампиньонами
- Гусь, фаршированный хлебом и грибами
- Язык с изюмом под белым соусом на грибном бульоне
- Мясо с айвой в грибном бульоне
- Свиная грудинка под соусом из грибного бульона и яблок
- Вареное мясо с яблоками и консервированными грибами, запеченное в молочном соусе
- Ростбиф с грибами, яблоками и сельдереем
- Жаркое с грибами
- Ветчина жареная с помидорами и грибами
- Ризотто
- Рыба с грибами
- Рыба с грибами в рассоле
- Судак в белом вине
- Судак с грибами
- Рыба с томатным пюре и с грибами
- Консервированная рыба с грибами
- Битки из рыбы с грибами
- Рыбные зразы с грибами
- Зразы из рыбы и грибов под соусом
- Рыба, запеченная с грибами
- Рыбная запеканка с шампиньонами и плавленым сыром
- Котлеты рыбные с грибами

- Жареное филе трески со сладким стручковым перцем
- Гювеч
- Овощное рагу с морковью и консервированными грибами
- Перец, тушенный с овощной смесью
- Овощи с грибами и тостами
- Отварная кукуруза с грибами и гренками
- Тыква с урюком и грибами в сметанном соусе
- Огурцы, тушенные с грибами и изюмом
- Брюква в сметане с маринованными грибами
- Брюква с маринованными грибами
- Брюква, запеченная с яйцом, тертым сыром и маринованными грибами
- Брюква с яблоками и консервированными грибами
- Брюква, тушенная в сметане с томатным пюре и белыми грибами
- Кольраби с сыром и грибами
- Репа, тушенная с яблоками, изюмом и консервированными грибами
- Баклажаны, жаренные с луком и консервированными грибами
- Баклажаны, тушенные в сметане с консервированными грибами
- Печеные баклажаны с сушеными грибами
- Запеченные зеленые помидоры с орехами и грибами
- Помидоры, запеченные с картофелем, яйцами и грибами
- Помидоры, жаренные с консервированными грибами
- Морковно-грибное суфле
- Морковные зразы с консервированными грибами
- Морковно-грибные котлеты
- Запеченные морковно-грибные котлеты
- Картофельные котлеты с грибным соусом
- Картофель, тушенный со свежими грибами
- Лепешка картофельная с маринованными грибами
- Кнели картофельные с брынзой и солеными грибами
- Картофельные котлеты с брынзой и солеными грибами

- Картофель, запеченный с молоком, сыром и солеными грибами
- Картофель, запеченный с сыром и маринованными грибами
- Картофель, запеченный с брынзой и солеными грибами
- Картофель с жареной тыквой и маринованными грибами
- Сырники из картофеля и творога с консервированными грибами
- Краснокочанная капуста, тушенная с каштанами и грибами
- Белокочанная капуста, запеченная с сыром и грибами
- Капуста брюссельская с сельдереем и солеными грибами в молочном соусе
- Капустные котлеты с грибами
- Котлеты из сельдерея с консервированными грибами
- Крокеты из сельдерея с грибами
- Волованы из фасоли с грибами
- Котлеты из фасоли с грибным соусом
- Стручковая фасоль с протертыми помидорами, чесноком и солеными грибами
- Стручковая фасоль с кабачками и солеными грибами в молочном соусе
- Шницель из фасоли в сдобных сухарях с консервированными грибами
- Стручковая фасоль с грушами и консервированными грибами
- Консервированный зеленый горошек, тушенный с солеными грибами
- Консервированный зеленый горошек, тушенный с морковью, цветной капустой и солеными грибами
- Пудинг из кабачков и консервированных грибов
- Пудинг из тыквы с яблоками и грибами
- Пудинг из кабачков, грибов и яблок
- Рисовый пудинг с яблоками и консервированными грибами
- Тыквенно-грибной пудинг
- Пудинг из цветной капусты с консервированными грибами
- Пудинг из урюка, брюквы и творога с грибами

- Пудинг из лапши с консервированными грибами
- Пудинг свекольный с ливером и маринованными грибами
- Рисовая запеканка с сыром и консервированными грибами
- Капустная запеканка с грибами и сыром
- Гречневая запеканка со свежими грибами
- Бабка с консервированными грибами
- Бабка с грибами и творогом под ванильным соусом
- Вареники с картофелем и грибами
- Вареники с сушеными грибами и рисом
- Вареники со свежими грибами
- Вареники гороховые с маринованными грибами
- Блинчики с грибным салатом
- Оладьи с грибами
- Оладьи рисовые с грибным пюре
- Гороховые оладьи с маринованными грибами
- Оладьи манные с консервированными грибами и изюмом
- Клецки с грибным соусом
- Рулет грибной
- Рулет из риса с фруктами и грибами
- Гречневая каша с грибами и луком
- Гречневая каша с консервированными грибами и орехами
- Рисовая каша с грибами
- Пшенная каша с морковью и консервированными грибами
- Пшенная каша с фруктами и грибами
- Каша из пшеничных булочек и грибов
- Яичная кашка с зеленым горошком и солеными грибами

○ Пловы
-
- Арабский плов из курицы с гранатами
- Гурийский плов
- Вегетарианский плов с тыквой и фруктами
- Вегетарианский плов с изюмом
- Вегетарианский плов с фруктами и овощами
- Африканский плов из курицы с фруктами

○ Пироги и начинки
- Пирог со свежими грибами
- Пирог с брынзой, картофелем и грибами

- Пирог воронежский с опятами
- Пирог воронежский с солеными груздями
- Картофельный пирог с шампиньонами
- Картофельные пирожки с грибами Вариант 1
- Картофельные пирожки с грибами Вариант 2
- Пирожки с морковно-грибным фаршем
- Ватрушка картофельная с творогом и солеными грибами
- Начинка из свежих белых грибов
- Начинка из соленых грибов
- Начинка из сушеных грибов с рисом
- Начинка с грибами для фаршированных овощей, блинчиков, пирогов
- Начинка из хлеба и грибов
- Начинка из квашеной капусты с грибами
- Начинка с сельдью, яблоками и грибами

○ Заготовка грибов

-
- Сушка
- Засолка
- Маринование
  -
  - Грибы в остром маринаде
  - Грибы в кисло-сладком маринаде
- Консервирование

○ Фруктово-овощные напитки с грибным бульоном

- Напиток абрикосовый
- Напиток абрикосовый со свежей ромашкой
- Напиток абрикосовый со свежей ромашкой и яблоками
- Напиток из айвы с медом
- Напиток из айвы с морковью
- Напиток из слив с медом и орехами
- Напиток из слив со свеклой
- Напиток яблочный
- Напиток яблочный с изюмом
- Напиток с изюмом и листьями подорожника
- Напиток с изюмом и душицей
- Напиток яблочный с морковью
- Напиток из яблок, свеклы и чернослива
- Напиток яблочный с лимоном
- Напиток яблочный с апельсинами
- Напиток с цветками одуванчика
- Напиток с листьями брусники

- Напиток яблочный с черноплодной рябиной
- Напиток яблочный с тыквой
- Напиток из лимона и сушеной малины
- Напиток из лимонов с цветками боярышника
- Напиток из шиповника с изюмом
- Напиток из шиповника с листьями мать-и-мачехи
- Напиток из шиповника с орехами
- Напиток из шиповника с черникой
- Напиток из шиповника с орехами и морковью
- Напиток из апельсинов с медом
- Напиток из апельсинов с тыквой и орехами
- Напиток из клюквы
- Напиток из клюквы с морковью
- Напиток из клюквы с изюмом
- Морс из ревеня с грибным бульоном
- Морс из плодов шиповника и яблок
- Морс из яблок с корицей
- Клюквенный или яблочный морс с морковным соком
- Вишневый напиток
- Молочный напиток с ягодами и фруктами
- Напиток с лимоном
- Напиток с малиной и смородиной
- Яблочно-молочный напиток с грибным бульоном
- Морковно-молочный напиток
- Томатно-молочный напиток
- Томатно-морковный напиток с молоком
- Напиток из сока квашеной капусты с молоком
- Смородинно-молочный напиток с желтками
- Напиток из сока крыжовника со сливками
- Напиток из шиповника с молоком
- «Зеленое молоко»
- «Коричневое молоко»
- Чайный напиток с желтками, пивом
- Чайный напиток с апельсинами
- Чайный напиток с соком граната
- Смесь соков
- Молоко со свеклой и корицей
- Молоко с цветной капустой и кинзой
- Молоко с морковью и орехами
- Молоко с зеленым горошком и зеленым луком
- Молоко с тыквой и черносливом
- Молоко с медом и отваром из листьев малины

- Молоко с медом и отваром из листьев земляники
- Молоко с тыквой и отваром из листьев брусники
- Молоко с черносливом и отваром из листьев боярышника
- Молоко со свеклой и отваром из листьев боярышника
- Молоко с отваром из листьев вишни
- Молоко с изюмом и отваром из листьев брусники
- Молоко с медом, овсяными хлопьями и отваром из листьев вишни
- Молоко с медом, морковью и отваром из цветков клевера
- Молоко с медом, свеклой и отваром из цветков клевера
- Молоко с луком, изюмом и отваром из листьев земляники
- Молоко с крапивой и зеленым луком
- Грибной бульон со сливками и апельсинами
- Грибной бульон с молоком, листьями подорожника и петрушки
- Грибной бульон с молоком, укропом и отваром ромашки
- Грибной бульон с молоком, одуванчиками и орехами
- Грибной бульон с молоком, тыквой и медом
- Грибной бульон с молоком, морковью и изюмом
- Грибной бульон с молоком, яблоками и черносливом
- Грибной бульон с молоком, турнепсом и укропом
- Грибной бульон с молоком, изюмом и клевером
- Грибной бульон с молоком, курагой и свеклой
- Грибной бульон с молоком, корнем петрушки и цветками клевера
- Грибной бульон с молоком и шиповником
- Грибной бульон с молоком, творогом и изюмом
- Грибной бульон с молоком, творогом и цветками одуванчика
- Грибной бульон с молоком, листьями подорожника и черносливом
- Грибной бульон с молоком, тыквой и яблоками
- Грибной бульон с молоком, крапивой и укропом

- Грибной бульон с молоком, толокном и медом
- Грибной бульон с молоком, толокном, морковью и изюмом
- Грибной бульон с молоком, рисом и изюмом
- Грибной бульон с молоком, тыквой и цветками васильков
- Грибной бульон с молоком, овсяными хлопьями и черносливом
- Грибной бульон с молоком, яблоками и клюквой
- Грибной бульон с молоком, тыквой, медом и ромашкой
- Грибной бульон с молоком, тыквой и малиной
- Грибной бульон с молоком, творогом и рисом
- Грибной бульон с молоком, клевером и медом
- Грибной бульон с молоком, творогом, крапивой и укропом
- Грибной бульон с молоком, финиками и орехами
- Грибной бульон с молоком, ягодами можжевельника и орехами
- Грибной бульон с молоком, шалфеем и медом
- Грибной бульон с яблочным соком и морковью
- Грибной бульон с яблочным соком, свеклой и инжиром
- Грибной бульон с томатным соком, укропом и орехами
- Грибной бульон с пахтой, свеклой и изюмом
- Грибной бульон с пахтой, листьями крапивы и щавеля
- Грибной бульон с пахтой, ромашкой и инжиром
- Грибной бульон с пахтой, с толокном и душицей
- Грибной бульон с молоком и вишневым соком
- Фруктовый коктейль с грибным бульоном
- Чайный коктейль с грибным бульоном
- Кофейный коктейль с грибным бульоном
- Коктейль из соков с грибным бульоном
- Лимонный коктейль
- Вишневый коктейль
- Томатный коктейль
- Апельсиновый коктейль

○ Напитки из соков с яйцом и грибным бульоном

-
- Яблочный напиток с яйцом
- Лимонный напиток с яйцом

        - Чайный напиток с яйцом
        - Апельсинно-молочный напиток
        - Сливово-молочный напиток
        - Огуречно-молочный напиток
        - Напиток из малинового или клубничного сока с молоком и солодовым экстрактом
    - Приложения
        - Свинина с лисичками и сладким перцем
        - Солянка грибная
        - Пирог с грибами
        - Грибной гратен
        - Суп сырный с грибами
        - Паста с грибами
        - Салат с куриной печенью и грибами
        - Слоеные булочки с грибами
- notes
    - 1

Жанна Ивановна Орлова
Блюда из свежих и консервированных грибов. Боровики, шампиньоны, лисички, вешенки

Предисловие

Грибы, эти удивительные дары природы, издавна привлекали людей своими вкусовыми качествами. В Древней Руси они стали особенно популярными в X веке в связи принятием христианской веры, которая предписывала поститься 200 дней в году. Грибной промысел занимал немаловажное место в занятиях населения, чему способствовали природные условия, почва и климат. Не все грибы употреблялись в пищу. Несъедобными считались шампиньоны, дождевики, навозники, зонтики, а особым почетом на столах царей и бояр пользовались соленые рыжики. Больше всего грибов заготавливали в лесах под Москвой, Тверью и Костромой, в Вологодской и Олонецкой губерниях. С наступлением грибного сезона целые деревни уходили на сбор грибов, а затем огромный караван телег, нагруженных свежими, солеными и сушеными грибами, направлялся в губернские и уездные города, где шла оживленная торговля.

Известный писатель XIX века С.Т. Аксаков утверждал в статье «Замечания и наблюдения охотника брать грибы»: «Грибы составляют самую питательную, вкусную и здоровую пищу, если они употребляются не в излишестве, не слишком жирно приготовленные, а совершенно прожаренные и уваренные или совершенно просолившиеся. Для горожан грибы – лакомство, для народа – пища, а в иных местах – отрасль дохода». Его наблюдения не теряют актуальности и в наши дни. Грибы по-прежнему остаются традиционным российским продуктом, который ценят за питательность и особый вкус. Правда, с тех пор площадь лесов значительно сократилась, но и в них в некоторые годы бывают обильные урожаи грибов. Ранней весной появляются строчки и сморчки, в июне и августе – грибы других видов, а заканчивается грибной сезон в конце октября, если осень теплая и не слишком дождливая. Подсчитано, что за сезон грибники России уносят домой в своих корзинках 150 тысяч тонн «добычи». Достоверность этих подсчетов трудно проверить, но известно, что грибы собирают в основном в России, а также на Украине и в Белоруссии. Во многих западноевропейских странах сбор дикорастущих грибов уже давно прекращен, и жители предпочитают покупать в магазинах грибы, выращенные в искусственных условиях (шампиньоны, вешенки и др.). Это связано с ухудшением общей экологической ситуации и загрязнением окружающей среды. Ведь грибы, как губки, способны впитывать в себя многие токсичные и вредные для здоровья людей вещества из воздуха, воды, почвы. Поэтому

нельзя собирать грибы в черте города, вдоль автомобильных и железных дорог, около крупных промышленных предприятий, химических комбинатов, аэродромов и других объектов, где возможен выброс вредных веществ. Кроме того, нельзя собирать грибы, растущие на опушках по краям полей, обрабатываемых удобрениями и химикатами, так как там скапливаются пестициды и удобрения, смытые с поля дождями.

Культивируемые грибы стали популярными достаточно давно. Шампиньоны научились выращивать 300 лет назад во Франции. Сейчас грибоводство превратилось в экономически выгодную отрасль сельского хозяйства. Значительное увеличение производства произошло в последние два десятилетия за счет внедрения новых технологий. Мировым лидером в культивации грибов в 1990-е годы стал Китай, тем более что традиции их выращивания пошли именно с Востока.

Интересно, что грибы – это вовсе не растения, как считалось раньше, а особые организмы, сочетающие в себе некоторые признаки как растений, так и животных. Грибы лишены хлорофилла, поэтому не могут, как это делают зеленые растения, образовывать органические вещества из углекислого газа и воды на свету и поэтому поглощают готовые органические соединения других живых или мертвых организмов. На основании этих и многих других особенностей их причислили к особому царству – царству грибов.

То, что мы обычно называем грибом, по существу лишь его часть, которая по-научному называется *плодовым телом*. В том месте, где мы срываем гриб, рыхлую лесную почву пронизывает масса тонких, еле заметных, переплетающихся между собой белых нитей. Скопление таких нитей и образует основную часть гриба – *грибницу,* или *мицелий.* Грибница живет в почве долго, она переносит здесь и засуху, и холода. При неблагоприятных условиях мицелий прекращает рост и цепенеет, но не умирает. При обилии тепла и влаги на грибнице развиваются мясистые плодовые тела, которые быстро растут и набухают. В российских лесах произрастает несколько сотен видов грибов, разнообразных по форме и окраске. «Грибы разделяются на употребляемые в пищу и не употребляемые, последние вообще называются поганками; в числе их находятся грибы ядовитые, как то: дубовик, мухомор и другие. Между поганками есть грибы, которые в иных местах России считают вредными, а в иных местах употребляют в пищу, например: свинухи, или коровьи уши, валуи, моченки, чернухи и проч.; их предварительно отваривают или вымачивают, потом солят и кушают без всякого вреда», – писал С.Т. Аксаков. Однако независимо от того, съедобны грибы или нет, они

выполняют огромную, скрытую от глаз работу, благодаря которой поддерживается нормальная жизнь леса и всего органического мира. Поэтому при сборе грибов нужно стремиться к тому, чтобы не нарушать равновесие в природе. Если вы хотите собирать грибы на протяжении долгих лет, если хотите, чтобы лес и в дальнейшем радовал своими дарами ваших детей и внуков, соблюдайте нижеследующие правила:

– срезайте грибы острым ножом или осторожно выкручивайте их из субстрата, чтобы не нарушить целостность грибницы;

– при сборе грибов не разрушайте подстилку и моховой покров. Если уж пришлось разгрести подстилку и верхний слой почвы, уплотните почву ногой и верните подстилку на место – тем самым вы предохраните грибницу от высыхания;

– не сбивайте и не уничтожайте ненужные вам грибы. Помните, что в природе не бывает ничего ненужного и бесполезного.

Подумайте и о том, как обезопасить себя от отравлений. Собирайте только те грибы, которые вы знаете и которые не вызывают сомнения в их съедобности. Не кладите в свою корзину перезрелые, червивые и сильно поврежденные грызунами и слизняками грибы. Помните, что перезрелые, червивые, а также соленые и маринованные грибы, которые некоторое время хранились в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде, являются в некоторой степени ядовитыми, и поэтому ими тоже можно отравиться. Условно съедобные грибы (например, строчки или сморчки) нужно обязательно отваривать как минимум дважды, грибной отвар из-под них в пищу использовать нельзя.

В кулинарии грибы используют для приготовления вкусных и разнообразных блюд – закусок и соусов, супов и вторых блюд, выпечных изделий. Они богаты белками, углеводами, минеральными веществами и витаминами (в частности, витамином D). Кроме того, грибы содержат фитонутриенты (питательные вещества растительного происхождения), способные поддерживать иммунитет и защищать человека от болезней, останавливая некоторые патологические процессы. В грибах также имеются ферменты (особенно в шампиньонах), которые, ускоряя расщепление белков, жиров и углеводов, способствуют лучшему усвоению пищи. Повысить усвоение белка грибов можно специальными способами кулинарной обработки – тщательным измельчением, приготовлением соусов и грибной икры и использованием порошка, приготовляемого из сушеных грибов.

В предлагаемую вашему вниманию книгу вошли рецепты как современных блюд, так и известных еще с XIX столетия, и в их числе – пирог с солеными груздями, которыми некогда славился

город Воронеж (см. главу «Пироги и начинки»). Возможно, поиск соленых груздей вызовет у вас некоторые затруднения, но в большинстве других случаев виды грибов взаимозаменяемы.

Однако существуют грибы с удивительной особенностью: их невозможно заменить другим видом грибов – это сморчки. Для них разработаны специальные рецепты (см. «Сморчки, запеченные в сметане» в главе «Горячие блюда»).

Подбор рецептов для шампиньонов тоже имеет свою специфику. Эти грибы обычно готовят с рыбой или птицей. Особенно хороши шампиньоны с курицей (см., например, «Филе куриное с грибами» в главе «Горячие блюда»). Тем не менее, готовя шампиньоны, можно обойтись и без рыбы, и без птицы: эти грибы очень вкусны в сочетании с экзотическими соусами (см. «Тушеные грибы с орехами» и «Шампиньоны в лимонном соусе»).

Любители супов часто спрашивают, сколько сушеных грибов следует класть на литр воды, чтобы получился вкусный бульон. Дать точный ответ на такой вопрос невозможно по причине того, что никто до сих пор не установил с научной точки зрения, какова же должна быть средняя крепость грибного бульона. Представления об этом настолько отличаются у разных авторов, что на 2 л воды рекомендуется брать от 20 до 80 г сушеных грибов.

Так что не бойтесь экспериментировать. Если вы любите крепкий бульон, кладите больше сушеных грибов, если слабый – меньше. Лично я предпочитаю крепкий бульон для супов, но более слабый для напитков.

Кстати, в данной книге впервые предлагаются напитки с грибными отварами, а также многие грибные блюда с добавлением фруктов и даже меда. Когда я, впервые посетив страны Северной Африки, познакомилась с такого рода салатами и супами, даже боялась их пробовать, а потом привыкла и поняла, что это вкусно и полезно. Надеюсь, что читателям книги многие из этих рецептов понравятся.

Следует отметить, что и русские еще в XVI веке (во времена Ивана Грозного) употребляли напитки из грибного бульона с лепестками клевера, ромашки, васильков, одуванчиков, а также с листьями одуванчика, подорожника и крапивы. Все эти напитки заправлялись медом.

Салаты и холодные закуски

Салаты можно готовить почти из всех овощей и фруктов, а также из любых видов съедобных грибов. Непригодны овощи, содержащие слишком много крахмала: старая фасоль, горох. Невкусным будет и салат из старой кольраби, перезрелого салата, шпината или цветной капусты.

При выборе ингредиентов для салата нужно исходить из того, чтобы они подходили друг к другу по вкусовым качествам. К корнеплодам, луку и листовым овощам хорошо добавить маринованные грибы и кислые ягоды и фрукты: яблоки, ревень, консервированный крыжовник, клюкву, бруснику, смородину.

Нежные, сочные овощи и фрукты нарезают крупными кусками, огурцы, редис, сельдерей нарезают ломтиками или соломкой, зеленый салат и шпинат рвут руками на кусочки. Твердые овощи натирают на терке. Чем тверже овощи и чем меньше в них сока, тем лучше их нужно измельчать и тем тщательнее заправлять соусом.

Чтобы сохранить в салате по возможности больше питательных веществ, надо соблюдать следующие условия:

– овощи надо приготавливать на один раз, потому что при хранении салаты теряют вкусовые качества и питательную ценность;

– овощи надо чистить и измельчать незадолго до их подачи на стол;

– после измельчения продуктов салаты надо сразу же заправить соусом.

Кроме того, следует помнить, что при всей полезности овощных салатов они лишены необходимых человеку белков. Особенно важно не забывать об этом вегетарианцам. Им для сохранения здоровья необходимо добавлять в салаты и в другую растительную пищу любые виды грибов: вареных, жареных, консервированных, маринованных, соленых.

Салат гороховый с мясом и солеными грибами

75 г гороха 400 г свинины 2 яйца 150 г картофеля 250 г соленых грибов 250 г майонеза

Вареное мясо, грибы и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, соединить с отваренным горохом. Заправить майонезом.

Салат из чечевицы с солеными грибами

400 г чечевицы 200 г соленых грибов 100 г растительного масла сок 1 лимона 2 луковицы 1/2 ч. ложки молотого черного перца соль

Чечевицу отварить без соли, откинуть на сито, промыть холодной водой, посолить и добавить растительное масло, лимонный сок, рубленый репчатый лук, соленые грибы и молотый черный перец. Перемешать.

Салат из чечевицы и фасоли с картофелем и солеными грибами

200 г фасоли 200 г чечевицы 4 картофелины 200 г соленых грибов 2 луковицы 1/2 ч. ложки молотого черного перца 100 г растительного масла 50 г уксуса соль

Фасоль и чечевицу, сваренные по отдельности, откинуть на сито, остудить. Добавить нарезанный ломтиками вареный картофель, мелко нарубленный репчатый лук и грибы. Перемешать, посолить и поперчить. Заправить растительным маслом и уксусом.

Салат из консервированного горошка и консервированной цветной капусты с солеными грибами

200 г консервированного зеленого горошка 200 г консервированной цветной капусты 1 стакан соленых грибов 1 луковица 2 яйца 1 стакан майонеза соль

Консервированный зеленый горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости. Консервированную цветную капусту тоже откинуть на сито. Соединить горошек с капустой. Добавить мелко нарезанный репчатый лук и грибы. Посолить, заправить майонезом. Украсить сваренными вкрутую яйцами.

Зеленый салат с помидорами и солеными грибами

150 г листьев зеленого салата 2 помидора 2 ст. ложки соленых грибов растительное масло

Листья зеленого салата порубить, смешать с ломтиками помидоров и солеными грибами. Заправить растительным маслом.

Салат из щавеля с солеными грибами

200 г щавеля 4 ст. ложки соленых грибов 5 крупных редисок 1 ст. ложка рубленого зеленого лука 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка укропа растительное масло, соль, перец

Вымытые и обсушенные листья щавеля порубить, добавить рубленый зеленый лук, рубленую зелень петрушки и укропа, натертую редиску, мелко нарезанные соленые грибы. Посолить и поперчить по вкусу. Заправить растительным маслом.

Салат из щавеля с морковью и маринованными грибами

150 г щавеля 2 крупные моркови 100 г маринованных грибов 2 кислых яблока 1 луковица растительное масло

Вымытые и обсушенные листья щавеля порубить, добавить натертую сырую морковь и репчатый лук, мелко нарубленные кислые яблоки и маринованные грибы. Заправить растительным маслом.

Пестрый салат с маринованными грибами и яйцом

2 стручка красного болгарского перца 2 помидора 4 редиски 2 сваренных вкрутую яйца 4 ст. ложки маринованных грибов 50 г зеленого лука 50 г укропа и петрушки растительное масло

Все ингредиенты этого салата нарезать ломтиками, перемешать с мелко нарубленной зеленью и заправить растительным маслом. По желанию этот салат можно заправить и майонезом.

Салат из свеклы с маринованными грибами

1 небольшая свекла 4 ст. ложки маринованных грибов 2 ст. ложки хрена 1 ст. ложка зеленого лука растительное масло

Свеклу отварить, мелко нарезать и соединить с готовым хреном, смешать с мелко нарубленными маринованными грибами и зеленым луком. Заправить растительным маслом.

Салат из свеклы, редьки и соленых грибов

2 свеклы 2 редьки 1 стакан соленых грибов 1 луковица растительное масло и хрен

Свеклу, редьку и лук натереть на мелкой терке. Грибы нарезать соломкой. Все перемешать. Заправить растительным маслом и готовым хреном.

Салат из сельдерея с консервированными грибами

2 корня сельдерея 1 стакан консервированных грибов сок 1 лимона растительное масло, соль и перец

Сельдерей помыть, очистить, натереть и сразу полить лимонным соком, чтобы не потемнел. Добавить нарезанные соломкой грибы, растительное масло, перец и соль.

Салат из зеленого лука с яйцом и консервированными грибами

200 г зеленого лука 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан консервированных грибов 1 стакан майонеза 3–4 редиски

Зеленый лук мелко нарезать, посыпать рублеными яйцами и мелко нарезанными грибами. Заправить майонезом. Все перемешать и украсить ломтиками редиски.

Салат из лука, брюквы, сельдерея и соленых грибов

3 крупные луковицы 1 брюква 1 корень сельдерея 2 стакана соленых грибов 1 банка майонеза

Лук, брюкву и сельдерей натереть на мелкой терке, смешать с солеными грибами, заправить майонезом.

Салат из сладкого красного перца с помидорами и консервированными грибами

3 стручка сладкого красного перца 3 помидора 1 стакан консервированных грибов 50 г зеленого лука 50 г укропа (или укроп с петрушкой) 1 банка майонеза

Стручки перца нарезать соломкой, добавить ломтики помидоров, рубленый зеленый лук и зелень. Все перемешать. Добавить мелко нарубленные консервированные грибы. Заправить майонезом. Салат можно украсить полосками красного перца.

Салат из редиса с консервированными грибами

200 г редиса 1/2 стакана консервированных грибов 2 ст. ложки рубленой зелени (укропа, петрушки, зеленого лука) растительное масло, соль и перец

Редис нарезать тонкими ломтиками, добавить рубленую зелень, соединить с грибами, перемешать с растительным маслом, посолить и поперчить.

Салат из консервированного горошка с морковью и солеными грибами

1 стакан консервированного горошка 3 моркови 1 стакан соленых грибов 2 ст. ложки зелени (укропа и петрушки) соус майонез

Консервированный горошек перемешать с тертой сырой морковью, рубленой зеленью, мелко нарубленными солеными грибами и соусом майонез.

Салат из цветной капусты и редиса с солеными грибами

1 небольшой кочан цветной капусты 5 редисок 1 стакан соленых грибов 1 луковица 1 ст. ложка рубленой зелени укропа 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки 1 стакан соуса майонез 1 большой красный помидор

Стеблевые побеги сырой цветной капусты и репчатый лук натереть, головки капусты, грибы и зелень порубить. Все ингредиенты соединить и заправить соусом. Украсить дольками помидора.

Салат из тыквы с маринованными грибами

150 г тыквы 1 стакан маринованных грибов 1 крупная луковица 2 ст. ложки хрена 1 ст. ложка рубленой зелени укропа 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки 1 ст. ложка зеленого лука 1 стакан майонеза соль, перец

Тыкву помыть, очистить, натереть на терке. Добавить мелко натертый репчатый лук и готовый (баночный) хрен, рубленую зелень, мелко нарезанные маринованные грибы, поперчить, посолить и заправить майонезом.

Салат из картофеля с яйцами и солеными грибами

1 кг картофеля 4 сваренных вкрутую яйца 2 стакана соленых грибов 1 луковица 1 стакан соуса майонез 1 помидор

Соленые грибы и вареный картофель нарезать ломтиками, лук натереть, яйца нарезать ломтиками. Все перемешать и залить соусом майонез. Украсить дольками красного помидора.

Салат из картофеля с сельдереем и солеными грибами

6 картофелин 2 стакана соленых грибов 1 луковица 4 сваренных вкрутую яйца 1 корень сельдерея 1 морковь 1 стакан соуса майонез молодая зелень сельдерея

Остывший вареный картофель и соленые грибы нарезать мелкими ломтиками, репчатый лук и яйца порубить, вареные сельдерей и морковь нарезать кубиками. Все перемешать с соусом майонез, положить в салатницу и украсить зеленью сельдерея.

Салат из овощей с грибами

1 стакан нарезанной моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 кочан кольраби 1 корень сельдерея 1/2 луковицы 1 стакан маринованных, соленых или консервированных грибов 1 стакан соуса майонез 1 сваренное вкрутую яйцо 1 ст. ложка зелени

Вареные морковь, сельдерей и кольраби нарезать кубиками. Грибы и репчатый лук порубить. Добавить зеленый горошек. Все продукты положить в салатницу и перемешать с соусом майонез. Украсить нарезанным ломтиками яйцом и зеленью.

Салат из кольраби, помидоров и консервированных грибов

3 кочана кольраби 3 крупных помидора 1 стакан консервированных грибов 1 стручок свежего или консервированного красного перца 2 луковицы 1 стакан майонеза

Кольраби отварить до мягкости в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками. Стручок красного перца, помидоры и грибы нарезать тонкими ломтиками, лук порубить. Все продукты положить в салатницу и перемешать с майонезом. Украсить ломтиками помидора.

Салат из фасоли и помидоров с консервированными грибами

1 банка консервированной белой фасоли 1 стакан консервированных грибов 3 помидора 1 луковица 50 г сухого сыра 1 стакан соуса майонез

Фасоль соединить с мелко нарубленными грибами. Лук натереть на терке. Помидоры нарезать мелкими кусочками, несколько долек оставить для украшения. Все ингредиенты перемешать, заправить соусом майонез. Готовый салат украсить дольками помидоров.

Салат из отварной цветной капусты с консервированными грибами

2 кочана цветной капусты средних размеров 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана молока 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени петрушки

Цветную капусту отварить до мягкости в подсоленной воде с молоком, вынуть, остудить, разобрать и мелко нарезать. Соединить с грибами. Заправить майонезом, украсить зеленью петрушки.

Салат из брюссельской капусты с консервированными грибами

700 г кочешков брюссельской капусты 1 стакан консервированных грибов 1 стакан майонеза 1 помидор листья салата

Брюссельскую капусту отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде. Остывшую капусту соединить с нарубленными грибами, заправить майонезом. Украсить листьями салата и ломтиками помидора.

Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами Вариант 1

300 г краснокочанной капусты 1 стакан соленых грибов 100 г яблок 100 г репчатого лука 1/2 стакана сметанного соуса или соуса из растительного масла соль

Капусту нарезать соломкой, добавить немного соли. Потереть капусту руками, появившийся сок отжать. Яблоки очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Лук и грибы мелко нарезать. Влить сметанный соус, хорошо перемешать и выложить в салатницу. Вместо сметанного соуса можно использовать соус из растительного масла.

Салат из краснокочанной капусты с солеными грибами Вариант 2

800 г краснокочанной капусты 1 стакан соленых грибов 2 луковицы 2 крупных кислых яблока 1 стакан майонеза 2 ст. ложки уксуса 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа

Капусту нашинковать, отварить в подсоленной воде до полуготовности, добавить уксус и потушить до мягкости, затем слить воду и остудить. Репчатый лук, яблоки и грибы нарезать соломкой. Все перемешать с майонезом, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат из зеленого горошка с яблоками и консервированными грибами

2 стакана консервированного зеленого горошка 2 кислых яблока 1 стакан консервированных грибов 2 моркови 1 корень сельдерея 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени петрушки

Вареную морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками. Яблоки натереть или нарезать соломкой. Консервированные грибы нарезать соломкой, зелень петрушки мелко порубить. Все ингредиенты соединить с зеленым горошком и заправить майонезом.

Салат из свеклы с мочеными яблоками и консервированными грибами

2 свеклы среднего размера 2 крупных кислых яблока 1 стакан консервированных грибов 1 луковица 1 ст. ложка готового баночного хрена 1 ч. ложка гвоздики 1 ч. ложка корицы 1 ст. ложка зелени петрушки 1 стакан майонеза

Свеклу потушить до мягкости, остудить и натереть на терке. Добавить натертые яблоки и лук, хрен, рубленую зелень петрушки. Ввести мелко нарубленные консервированные грибы, майонез, гвоздику, корицу и перемешать.

Салат из свеклы с бобами и маринованными грибами

2 свеклы 1,5 стакана вареных бобов 1 стакан маринованных грибов 1 морковь 2 яблока 1 стакан майонеза зеленый лук

Свеклу потушить до мягкости, остудить и натереть на терке. Добавить бобы, тертые яблоки и сырую морковь. Ввести мелко нарубленные маринованные грибы. Перемешать и заправить майонезом. Украсить зеленым луком.

Винегрет с грибами

1 свекла 5–6 картофелин 2 соленых огурца 3 кислых яблока 3 яйца 1 небольшая селедка 1 стакан маринованных или соленых грибов 1 стакан майонеза 1 стручок красного перца 1 ст. ложка зелени петрушки

Свеклу, картофель и яйца сварить. Все продукты нарезать кубиками и перемешать с майонезом. Выложить на блюдо, украсить полосками красного перца и зеленью петрушки.

Винегрет с горохом и солеными грибами

150 г гороха 250 г соленых грибов 160 г моркови 250 г свеклы 400 г картофеля 250 г репчатого лука 75 мл растительного масла 75 мл уксуса сахар

Отдельно сварить горох, морковь, свеклу, картофель. Овощи очистить, нарезать кубиками, соединить с горохом, нарезанными дольками грибами и заправить растительным маслом, уксусом и сахаром.

Салат из шпината с консервированными грибами

400 г шпината 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана риса 1 стакан майонеза 2 сваренных вкрутую яйца 1 ст. ложка зелени укропа 1 ст. ложка зелени петрушки

Шпинат варить в подсоленной воде 10 мин. Отдельно сварить рассыпчатый рис, слить воду, остудить, перемешать со шпинатом. Ввести нарубленные консервированные грибы, залить майонезом, украсить ломтиками яйца и зеленью.

Салат из красного перца с маринованными грибами

500 г свежего стручкового красного перца 1 стакан маринованных грибов 2 луковицы 3 крупных помидора 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени укропа 1 ст. ложка зелени петрушки

Стручки свежего красного перца очистить от семян, отварить в подсоленной воде 5–8 минут, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук порубить, помидоры измельчить. Ввести мелко нарезанные маринованные грибы и майонез. Все перемешать. Выложить салат на блюдо и украсить зеленью.

Салат из баклажанов с маринованными грибами

3 баклажана 1 стакан маринованных грибов 3 помидора 1 луковица 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 яблоко 1 сваренное вкрутую яйцо 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени петрушки

Баклажаны тушить до готовности. Остудить, очистить и нарезать соломкой. Добавить рубленый репчатый лук, размельченные помидоры, тертое яблоко, консервированный горошек, нарезанное на ломтики яйцо. Маринованные грибы нарезать соломкой. Все перемешать с майонезом и украсить рубленой зеленью.

Салат из консервированной кукурузы с солеными грибами

1 банка консервированной кукурузы 1 стакан соленых грибов 3 картофелины 1 стакан майонеза 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зеленого лука

Вареный картофель и соленые грибы нарезать кубиками или соломкой. Все продукты перемешать с майонезом, посыпать зеленью.

Рисовый салат с крабами и консервированными грибами

1 банка крабов 50 г сливочного масла 1 стакан риса 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 стакан консервированных грибов 1 луковица 2 стакана воды соль зелень укропа

Сливочное масло растопить на сковороде, слегка обжарить в нем нарезанный лук. Рис залить водой, посолить, сварить до готовности (не менее 20 минут), откинуть на сито, затем соединить его с поджаренным луком. Остудить. Добавить мелко нарезанные крабы, консервированные грибы, зеленый горошек и майонез. Перемешать. Украсить кусочками крабов и зеленью укропа.

Рисовый салат с курицей и маринованными грибами

1 стакан риса 1/2 вареной курицы 1 стакан маринованных грибов 2 стакана куриного бульона 1 стебель лука-порея 50 г сливочного масла 2 кислых яблока 2 сваренных вкрутую яйца 1/2 корня сельдерея 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 стакан майонеза 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки

Сливочное масло растопить на сковороде, добавить нарезанный тонкими кольцами лук-порей и предварительно отваренный в курином бульоне рис. Все это слегка поджарить, остудить и добавить мелко нарезанное куриное мясо, натертый сырой сельдерей и яблоки, рубленые яйца, консервированный зеленый горошек, маринованные грибы и майонез. Украсить зеленью петрушки.

Салат из макарон с овощами и маринованными грибами

150 г макарон 1 луковица 1 соленый огурец 4 помидора 1 морковь 1 стакан маринованных грибов 2 ст. ложки тертого сыра 2 ст. ложки зеленого лука 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа

Макароны сварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, промыть холодной водой, дать воде стечь, нарезать на кусочки длиной 1–2 см.

Лук порубить, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, сырую морковь натереть. Все перемешать с майонезом, ввести нарубленные маринованные грибы, украсить зеленью петрушки и укропа. Готовый салат посыпать тертым сыром.

Яичный салат с помидорами и консервированными грибами

5 яиц 1 стакан консервированных грибов 5 помидоров 1 корень сельдерея 2 стручка красного перца 1 луковица 5 листьев зеленого салата 1 стакан майонеза 2 ст. ложки тертого сыра

Сваренные вкрутую яйца, сельдерей, красный перец и репчатый лук нарезать соломкой и перемешать. Ввести нарубленные грибы. Все перемешать с майонезом. Выложить на листья салата, между ними разместить горки яичного салата. Посыпать тертым сыром.

Яйца с цветной капустой и консервированными грибами

1 небольшой кочан цветной капусты 1 стакан консервированных грибов 5 яиц 3 моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 свежий огурец 100 г редиса 1 стакан сметанного соуса 8 листьев салата для украшения

Сваренные вкрутую яйца порубить. Цветную капусту и морковь отварить, порубить. Огурец и редис нарезать ломтиками. Все перемешать с консервированным зеленым горошком и измельченными консервированными грибами. Заправить сметанным соусом. Украсить листьями салата.

Салат из курицы с цветной капустой и консервированными грибами

300 г куриного мяса 2 кочана цветной капусты 1 стакан консервированных грибов 1 стакан консервированного зеленого горошка 2 моркови 1 стакан сметанного соуса 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа

Курицу и морковь отварить, нарезать кубиками. Перемешать с консервированным зеленым горошком и отваренной цветной капустой. Ввести консервированные грибы, сметанный соус, рубленую зелень укропа и петрушки, перемешать.

Салат из мяса утки с маринованными грибами

250 г (2 стакана) мяса утки 4 вареные картофелины 2 свежих огурца 2 сваренных вкрутую яйца 2 яблока 2 апельсина 5 редисок 1 стакан маринованных грибов 1 стакан сметанного соуса 100 г листового салата

Мясо запеченной утки нарезать ломтиками, яйца, овощи и фрукты – кубиками. Листья салата порубить, несколько листьев оставить целыми для украшения. Все перемешать со сметанным соусом и измельченными маринованными грибами.

Салат из гусиного мяса с овощами и маринованными грибами

250 г (2 стакана) гусиного мяса 2 картофелины 2 яблока 2 моркови 2 помидора 1 стакан маринованных грибов 1 стакан майонеза листья салата

Запеченное гусиное мясо нарезать ломтиками, вареные картофель и морковь порубить, яблоки и помидоры натереть, грибы измельчить. Все перемешать с майонезом. Украсить листьями салата.

Салат из мяса кролика с солеными грибами

350 г (2 стакана) мяса кролика 1 стакан соленых грибов 1,5 стакана макарон 2 свежих огурца 2 яблока 1 стакан квашеной капусты 1 стакан майонеза

Мясо запеченного кролика нарезать небольшими ломтиками, квашеную капусту порубить. Добавить отваренные макароны, мелко нарезанные огурцы и яблоки, измельченные соленые грибы, майонез. Все перемешать.

Салат из сыра и колбасы с солеными грибами

200 г сыра 200 г докторской колбасы 1 стакан соленых грибов 2 свежих огурца 2 помидора 100 г листового салата 1 стакан сметанного соуса

Сыр нарезать соломкой, колбасу – мелкими кубиками, салат измельчить, огурцы, помидоры, соленые грибы нарезать дольками. Продукты положить в миску слоями, предварительно выложив ее дно листьями салата. Сверху залить сметанным соусом.

Салат из мяса индейки с консервированными грибами

200 г мяса индейки 1 стакан консервированных грибов 2 картофелины (или 1 стакан отваренного риса) 2 яйца 2 яблока 1 сельдерей (растертый) 2 свежих помидора 2 ст. ложки яблочного или лимонного сока 1 стакан майонеза 5 листьев зеленого салата

Запеченное мясо индейки нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть их соком. Сваренные вкрутую яйца, грибы, овощи и яблоки нарезать. Все ингредиенты перемешать с майонезом. Положить в салатницу на листья салата.

Салат из рыбы с морковью и маринованными грибами

250 г вареной или жареной рыбы 3 моркови средних размеров 2 стакана маринованных грибов 2 ст. ложки тертого хрена 1 стручок красного перца 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени

Кусочки вареной или жареной рыбы, нарезанную вареную морковь и маринованные грибы положить в салатницу. Перемешать, залить майонезом, заправленным хреном. Посыпать зеленью и кусочками красного перца.

Салат из рыбы с редисом и маринованными грибами

200 г (2 стакана) вареной или жареной рыбы 1 стакан натертого редиса 1 стакан маринованных грибов 2 картофелины 1 стакан вареных макарон 1 свежий огурец 1 морковь 2 свежих помидора 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1/2 стакана измельченных яблок 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени укропа

Рыбу раскрошить, добавить измельченный вареный картофель и морковь, макароны, мелко нарезанный огурец, консервированный зеленый горошек, нарубленные помидоры, маринованные грибы, яблоки, яйца и редис. Все перемешать с майонезом.

Салат из вареной рыбы с консервированной фасолью и консервированными грибами

200 г рыбы 1 банка консервированной фасоли 1 стакан консервированных грибов 5 картофелин 2 свежих помидора 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени укропа

Сваренную рыбу очистить от костей, снять кожу, нарезать кусочками, вареный картофель – кубиками, помидоры и зелень укропа измельчить. Все смешать с фасолью и мелко нарубленными консервированными грибами и майонезом.

Салат из судака с консервированными грибами

200 г судака 1 стакан консервированных грибов 2 соленых огурца 6 картофелин 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан тертого редиса 1 стакан сметанного соуса 2 ст. ложки зеленого лука

Судака отварить, мелко нарезать. Вареный картофель, яйца, соленые огурцы, консервированные грибы нарезать соломкой, редис натереть. Все перемешать, заправить сметанным соусом. Готовый салат украсить рубленым зеленым луком.

Салат из шпрот с консервированными грибами

1 стакан консервированных грибов 1 банка шпрот 3 картофелины 2 соленых огурца 1 стакан консервированного зеленого горошка 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зеленого лука

Шпроты нарезать кусочками. Вареный картофель нарезать кубиками, огурцы, консервированные грибы и яйца – ломтиками. Добавить консервированный зеленый горошек и рубленый зеленый лук. Все перемешать с майонезом.

Салат из консервированных кальмаров с яйцами и консервированными грибами

1 банка консервированных кальмаров 1 стакан консервированных грибов 5 сваренных вкрутую яиц 1 луковица 1 банка майонеза 2 ст. ложки зелени укропа

Кальмары порубить, перемешать с рубленными консервированными грибами, измельченными яйцами, мелко нарубленным укропом и тертым репчатым луком. Ввести майонез. Еще раз перемешать.

Салат из раков с консервированными грибами

20 вареных раков 1 стакан консервированных грибов 3 сваренных вкрутую яйца 3 ст. ложки красной икры 2 стакана вареного риса 1 ст. ложка зеленого лука 1 ст. ложка зелени укропа 1 стакан майонеза 1 лимон

К извлеченному из раковых шеек и клешней мясу добавить измельченные яйца, вареный рис, красную икру, нарубленный зеленый лук и укроп, нарезанные ломтиками консервированные грибы, майонез. Все перемешать. Украсить дольками лимона.

Салат из креветок с консервированными грибами

500 г креветок 1 стакан вареного риса 1 стакан консервированных грибов 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 стакан майонеза 2 ст. ложки зелени петрушки

Мясо креветок перемешать с консервированными грибами, вареным рисом, консервированным зеленым горошком и майонезом. Украсить зеленью петрушки.

Салат из шампиньонов, кальмаров и маслин

1 кг шампиньонов 6 крупных кальмаров 1 банка консервированных маслин без косточек 4 крупные луковицы оливковое масло

Шампиньоны тушить в собственном соку до готовности, добавив оливковое масло и маслины. Когда шампиньоны вполовину уменьшатся в размерах, добавить рубленый репчатый лук.

Кальмары отварить отдельно. Довести до кипения и держать на огне еще 2–3 мин.

Все продукты нарезать соломкой, соединить вместе и перемешать.

Салат из свежей белокочанной капусты с фруктами и грибами

1 стакан белокочанной капусты 1/2 стакана моркови 1/2 стакана натертых кислых яблок 2 ст. ложки изюма 1/2 стакана измельченных маринованных слив 1/2 стакана маринованных грибов 2 ст. ложки зеленого лука 1 стакан майонеза соль и сахар (по вкусу)

Капусту нарезать соломкой, перемешать с солью и сахаром, добавить натертые морковь и яблоки, изюм, сливу и маринованные грибы, изрубленый зеленый лук. Заправить майонезом, хорошо перемешать и выложить в салатницу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из вареных овощей с тертым сыром и грибами

300 г овощной смеси (морковь, корневой сельдерей и петрушка) 100 г яблок 100 г соленых огурцов 200 г консервированного зеленого горошка 1 стакан грибов 1/2 стакана майонеза 200 г сыра зелень петрушки соль и перец (по вкусу)

Коренья вымыть, очистить, ополоснуть, залить холодной водой (1,5 л) и варить до тех пор, пока количество жидкости не сократится приблизительно до одного литра. Приправить по вкусу солью и перцем. Отцедить и полученный бульон использовать для приготовления первых блюд.

Вареные овощи, яблоки и огурцы нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, мелко нарубленными грибами и майонезом. Переложить смесь в салатницу, посыпать натертым сыром и украсить веночком из зелени петрушки.

Арабский салат фруктовый с шампиньонами

1/2 стакана консервированных шампиньонов 2 апельсина 1 луковица 150 г слив 50 г оливкового масла молотый перец, соль

Апельсины, сливы, репчатый лук и шампиньоны нарезать тонкими полосками. Все ингредиенты перемешать, добавить оливковое масло, посолить и поперчить.

Арабский фруктово-овощной салат с шампиньонами

2 картофелины 3 моркови 2 яблока 2 апельсина 2 свежих огурца 1/2 стакана шампиньонов 1/2 лимона 1/2 стакана майонеза сахар, соль

Картофель, морковь и шампиньоны отварить. Яблоки, апельсины, морковь, картофель, шампиньоны и огурцы нарезать дольками, добавить лимонный сок, майонез. Перемешать. Добавить соль и сахар по вкусу. Уложить горкой в салатницу и украсить дольками апельсина.

Салат из фасоли с сельдью и консервированными грибами

400 г фасоли 250 г сельди 1 стакан консервированных грибов 1 луковица 1 стакан майонеза (или растительное масло)

Консервированную или отварную фасоль смешать с очищенной и мелко нарезанной сельдью. Добавить нарубленный репчатый лук и консервированные грибы. Заправить майонезом или растительным маслом.

Салат из фасоли с черносливом и консервированными грибами

200 г фасоли 200 г консервированных грибов 200 г чернослива 200 г моркови 100 г меда 100 мл растительного масла 100 г очищенных орехов

Фасоль отварить. Морковь мелко нарезать и тушить в растительном масле. Тушеную морковь соединить с вареной фасолью и консервированными грибами. Добавить предварительно замоченный чернослив, мед и тушить 15 мин. Можно добавить измельченные жареные орехи.

Салат из консервированного зеленого горошка и печени трески

250 г консервированного зеленого горошка 1 банка печени трески 2 небольшие (или 1 большая) луковицы 1 стакан консервированных грибов

Консервированный зеленый горошек откинуть на сито, дать стечь жидкости. Пропустить горошек через мясорубку. Печень трески тоже откинуть на сито, размять и перемешать с горошком. Мелко нарубить репчатый лук и консервированные грибы. Еще раз все хорошо перемешать.

Салат из зелени сельдерея и укропа с маринованными грибами

200 г зелени сельдерея или смеси сельдерея и укропа 1 луковица 2 лимона 1 стакан маринованных грибов 1/2 стакана майонеза соль

Вымытую зелень порубить, лук натереть на терке, лимон очистить и нарезать кусочками. Ввести рубленые грибы и майонез. Посолить и перемешать.

Салат из яблок с маринованными грибами

2 яблока 1 стакан маринованных грибов 1 морковь 1/2 стакана сметанного соуса зеленый лук

Вымытые яблоки натереть на крупной овощной терке, морковь – на мелкой. Выложить в салатницу, добавить маринованные грибы и перемешать со сметанным соусом. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из яблок с орехами и консервированными грибами

4 яблока 1/2 стакана очищенных орехов 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана изюма 2 ст. ложки клюквенного сока или сока красной смородины 1/3 стакана сметаны 1/2 стакана сливок

Вымытые и очищенные от кожуры яблоки нарезать брусочками, сбрызнуть их соком, чтобы они сохранили свою окраску. Добавить измельченные орехи, нарезанные грибы, вымытый и обсушенный изюм, сметану и сливки. Все слегка перемешать и посыпать измельченными орехами. Украсить ягодами.

Салат из краснокочанной капусты

1 кг краснокочанной капусты 3 яблока 2 ст. ложки уксуса 1 лавровый лист 5 бутонов гвоздики кусочек корицы 10 горошин перца 1 луковица 1 ч. ложка тертого хрена 3 ст. ложки растительного масла соль

Краснокочанную капусту нашинковать, потушить в подсоленной воде до полумягкости, добавить уксус, пряности, нарезанный кольцами лук, хрен. Прокипятить. К горячему салату добавить нарезанные соломкой яблоки. Салат положить в банку, плотно закрыть крышкой и держать в холодном месте.

Салат прекрасно сочетается с любыми грибами, которые подаются отдельно.

Салат из овощей с грибами

1 стакан мелких огурцов 1 небольшой кочан цветной капусты 1 стакан стручковой фасоли 4 красных помидора (не слишком крупных) 3 моркови 1/2 стакана тертого репчатого лука 1/2 стакана мелких грибов (любых) 1/2 стакана гороха

Для маринада: *3/4 л столового уксуса 2 ст. ложки соли 15 горошин перца 2 ст. ложки семян горчицы 1 ст. ложка инжира 1 ст. ложка мускатного ореха*

Овощи помыть. Фасоль, горох, цветную капусту, морковь и грибы размельчить и отварить (желательно каждый продукт отдельно). Огурцы и помидоры нарезать, не отваривая. Добавить тертый лук. Остывшие овощи положить слоями в банку, залить горячим маринадом. Маринад должен покрывать овощи на 2 см. Сверху положить пресс. Салат готов к употреблению через неделю, когда все продукты пропитаются маринадом.

Салат из отварного языка с грибами

1 свиной язык 200 г куриного мяса 200 г маринованных или соленых грибов 3/4 стакана сметанного соуса зелень

Язык очистить от кожи и нарезать брусочками. Вареное куриное мясо и грибы также нарезать брусочками. Все перемешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатницу, украсить грибами и зеленью.

Салат из соленых грибов

300 г соленых грибов 2 сваренных вкрутую яйца 1 луковица 3 ст. ложки сметаны зелень

Соленые грибы (при необходимости вымочить) нарезать соломкой. Яйца порубить. Лук мелко нарезать. Можно заменить репчатый лук луком-пореем и чесноком. Все заправить сметаной. Вместо сметаны можно использовать 3 столовые ложки растительного масла. Салат из грибов без яйца, заправленный растительным маслом, дольше хранится.

Салат из отварных грибов

300 г свежих грибов 1 луковица 20 г сливочного масла 2 сваренных вкрутую яйца 2 ст. ложки сметаны помидоры, зелень, соль

Грибы тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде (10 мин). Затем грибы смолоть в мясорубке или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми грибами.

Салат из маринованных грибов

2–3 стакана маринованных (или консервированных) грибов 2 луковицы 2 яйца 1 стакан сметанного соуса лук-резанец или зеленый лук

Крупные грибы порубить, мелкие оставить целыми или разрезать пополам, добавить нарезанный кольцами или рубленый лук, при желании – сваренные вкрутую яйца. Заправить сметанным соусом. Украсить зеленью. Подать с горячим отварным картофелем.

Салат из сыра с куриным мясом и маринованными грибами

200 г сыра 100 г вареного куриного филе 1/3 стакана маринованных грибов 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 стакан сливок хрен, соль

Сыр, куриное филе и грибы нарезать брусочками. Сливки взбить вместе с солью и хреном. Осторожно ввести подготовленные продукты во взбитые сливки. Выложить салат в стеклянное блюдо. По периметру обсыпать салат зеленым горошком, а центр украсить шляпками маринованных грибов.

Салат из свежих грибов и овощей

250 г отваренных свежих грибов 6 яиц 100 г кабачков 150 г баклажанов 4 стакана растительного масла 1 ст. ложка уксуса 1 неполная ч. ложка молотого черного перца соль

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать кубиками размером 1 × 1 см, сложить в дуршлаг и опустить на 2–3 мин в крутой соленый кипяток. Баклажаны нарезать такими же кубиками, посолить, положить между двумя дощечками под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Так же, как и кабачки, сложить их в дуршлаг и опустить в подсоленный кипяток на 5 мин. Остудить. Грибы и сваренные вкрутую яйца нашинковать крупной соломкой, перемешать с обсушенными холодными кабачками и баклажанами. Залить заправкой из масла, уксуса и перца.

Салат из шампиньонов

500 г шампиньонов 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки уксус, соль и молотый перец

Очищенные, хорошо вымытые шампиньоны залить подсоленным кипятком, отварить до мягкости, нарезать тонкими ломтиками и залить соусом из хорошо взбитого с уксусом растительного масла, добавив соль и перец по вкусу. Сверху густо посыпать зеленью петрушки.

Этот салат можно приготовить также из белых грибов, сыроежек, рыжиков и подберезовиков.

Салат из сушеных грибов

70 г сушеных грибов 1 головка чеснока 4 ст. ложки подсолнечного масла уксус и соль (по вкусу) 1–2 помидора

Чеснок истолочь со щепоткой соли. Грибы отварить до мягкости и нарезать соломкой. Подсолнечное масло хорошо растереть с чесноком, добавить по вкусу лимонный сок или уксус, залить этой смесью грибы, ее хорошо перемешать и сложить в салатник, украсив по краю мелко нарезанными помидорами.

Салат из маринованных грибов с картофелем

1 стакан маринованных белых грибов (без маринадной жидкости) 200 г вареного картофеля 2 соленых огурца 10 г зеленого лука соус на растительном масле – по вкусу зелень, специи

Грибы отделить от маринадной жидкости и соединить с нарезанными луком, овощами и заправкой.

Салат из маринованного лука с грибами

100 г маринованного репчатого лука 50 г маринованных или соленых грибов 5 г зеленого лука специи

Маринованные или соленые грибы отделить от маринада или рассола, нарезать дольками на 2–4 части и соединить с маринованным луком. При подаче на стол посыпать нашинкованным зеленым луком.

Салат из шампиньонов с яйцом

1 стакан вареных шампиньонов 1 яйцо (10 г) 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса 1 ч. ложка сахара 2 ст. ложки зелени соль молотый перец

Шампиньоны очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать ровными ломтиками. Яйцо, сваренное вкрутую, нашинковать, соединить с грибами, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, молотым перцем и осторожно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из шампиньонов с луком и яйцом

1 стакан вареных шампиньонов 2 луковицы 2 ст. ложки зеленого лука 2 яйца 2 ст. ложки сахара 2 ст. ложки зеленого салата 5 мл уксуса 3 %-ного 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки зелени молотый перец соль

Салат приготовить так же, как указано выше, но с добавлением мелко нарезанного зеленого лука. При подаче посыпать зеленым луком и зеленью.

Винегрет с грибами Вариант 1

1/2 стакана соленых или маринованных грибов 1 стакан винегрета из овощей 2 ст. ложки зеленого салата 1 ст. ложка зелени

В готовый винегрет добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики) и перемешать. При подаче украсить шляпками грибов, листиками салата, зеленью.

Винегрет с грибами Вариант 2

1 свекла 5–6 картофелин 1–2 соленых огурца 3 кислых яблока 3 яйца 1/2 сельди 1 стакан маринованных или соленых грибов 1 стакан сметанного соуса или соуса на простокваше 1 стручок красного перца зелень петрушки

Свеклу, картофель и яйца сварить. Грибы, если нужно, вымочить. Все продукты нарезать кубиками и перемешать с соусом. Хорошо подходит смесь сметанного соуса с майонезом. Готовый салат выложить на блюдо, украсить полосками красного перца и зеленью петрушки.

Яичный салат с ветчиной

5 яиц 150 г вареной ветчины или колбасы 2 свежих или соленых огурца 2 помидора 100 г зеленого салата 1 стакан сметанного соуса 2 стакана консервированных грибов зелень

Сваренные вкрутую яйца, огурцы, грибы и помидоры нарезать мелкими кубиками, ветчину или колбасу нарезать соломкой, салат измельчить. Все продукты выложить слоями в салатницу, залить соусом и посыпать рубленой зеленью.

Салат из овощей с грибами Вариант 1

1 стакан моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 кольраби 1 сельдерей 1/4 луковицы 1 стакан консервированных грибов 1 стакан сметанного соуса или соуса из простокваши 1 яйцо зелень ломтики лимона

Вареные морковь, сельдерей и кольраби нарезать кубиками. Маринованные, соленые или консервированные грибы и лук порубить. Все продукты перемешать с соусом, положить в салатник и украсить ломтиками яйца и зелени.

Составные части салата можно и не перемешивать, а положить на блюдо отдельными разноцветными группами, соус подать в соуснице. Это позволит каждому выбрать и перемешать продукты по своему вкусу.

Салат из овощей с грибами Вариант 2

1–2 стакана маринованных или консервированных грибов 2–3 картофелины 1–2 моркови 1–2 луковицы 1 стакан майонеза лук-резанец или зеленый лук

Крупные грибы нарезать небольшими кусочками, мелкие оставить целыми или разрезать пополам. Добавить нарезанные кубиками вареный картофель, вареную морковь и рубленый лук. Перемешать с соусом, посыпать рубленой зеленью.

Салат из редьки

200 г черной редьки 1/2 стакана соленых грибов 20 г лука-порея 1/2 стакана соуса из растительного масла с зеленью 1 ст. ложка сметаны зелень, соль, сахар

Очищенную и вымытую черную редьку натереть на крупной терке, посыпать солью и сахаром. Поместить в миску и накрыть второй миской, резко встряхивать до появления сока. Отжать от сока редьку, соединить с мелко нарезанными грибами и лукомпореем. Выложить в салатницу и залить соусом из растительного масла с зеленью. Если вкус салата слишком резкий, можно добавить в него нашинкованной белокочанной капусты или заправить сметанным соусом.

Салат любви

2 стебля лука-порея 1 сваренное вкрутую яйцо 2 яблока 3 ст. ложки сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов зелень

Желательно использовать столовые яблоки хорошего качества. Яблоки очистить от кожуры (но можно и не чистить), нарезать кубиками 0,5 см, смешать со сметанным соусом, грибами, мелко нарубленной зеленью. Выложить в салатницу горкой. Яйцо нарезать кружочками, лук-порей – колечками. Салат украсить цветком ромашки, обложить его колечками лука и зеленью.

Салат из телятины с маринованными грибами

300 г жаркого из телятины 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан маринованных грибов 1/2 стакана сметанного соуса

Жаркое из телятины и маринованные грибы нарезать брусочками. Крутое яйцо порубить. Ингредиенты смешать, заправить сметанным соусом. Выложить в салатницу и украсить яйцом.

Салат из телятины с макаронами и консервированными грибами

300 г вареной телятины 100 г макарон 2 сваренных вкрутую яйца 1 стакан консервированных грибов 4 ст. ложки сметанного соуса 1 ст. ложка хрена помидоры

Телятину, грибы, макароны, отваренные в соленой воде, нарезать брусочками. Заправить сметанным соусом и хреном. Выложить в салатницу, украсить помидорами и яйцом.

Салат на стеклянном блюде с маринованными грибами

помидоры маринованные грибы 1 морковь брусочки сыра русский соус или другой соус из растительного масла листья салата

В середину большого стеклянного блюда положить листья салата (нарвать на крупные куски). Вокруг разложить горки долек помидоров, нарезанные брусочками грибы, соломки из отваренной моркови, брусочки сыра, нарезанные фигурным ножом. Все залить русским соусом или другим соусом из растительного масла. Такой салат выглядит очень декоративно.

Салат из ревеня с консервированными грибами

3 стебля ревеня 6 редисок 2 ст. ложки сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов

Вымытый редис, грибы и отваренный в сахарном сиропе ревень нарезать тонкими кружочками. Выложить в салатницу и заправить сметанным соусом. Украсить кружочками редиса.

Салат из свеклы и яблок с грибами

2 свеклы 3 яблока 1 луковица кислый сок 1/3 стакана майонеза или сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов

Вареную свеклу и свежие яблоки натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный лук, сбрызнуть кислым соком (айвовым или из красной смородины) и заправить майонезом или сметанным соусом. Выложить в салатницу, смешать с грибами, подавать к мясным блюдам.

Салат из свеклы и хрена с грибами

2 небольшие свеклы 4 яблока 2 сваренных вкрутую яйца 1 соленый огурец 2 зубчика чеснока 1/2 стакана густой сметаны 1 стакан консервированных грибов хрен, зеленый лук, соль, сахар

Вареную свеклу, яблоки, соленый огурец натереть на крупной терке, добавить рубленое яйцо, натертые чеснок и хрен, нарезанный лук, грибы. Украсить дольками яйца.

Винегрет с фасолью и солеными грибами

2–3 свеклы 250 г фасоли 250 г соленых грибов 5 картофелин 2–3 соленых огурца 2 лимона грибной рассол по вкусу

Отварить отдельно свеклу и картофель, очистить, нарезать и смешать с вареной фасолью. Добавить соленые грибы и соленые огурцы, немного грибного рассола и лимонного сока.

Салат по-турецки

250 г вареного картофеля 1 стакан консервированных грибов 2 сваренных вкрутую яйца 150 г орехов 30 г изюма 1 стакан сметанного соуса соль, перец, зелень

Картофель, грибы и яйца нарезать тонкими ломтиками. Выкладывать продукты в салатницу слоями, пересыпая каждый солью, перцем, распаренным изюмом, измельченными поджаренными орехами. Каждый слой смазать небольшим количеством соуса. Верхний слой полить оставшимся соусом. Украсить орехами, изюмом и зеленью.

Салат по-польски

300 г ветчины 50 г маринованных грибов 50 г зеленого горошка 50 г клубня сельдерея 50 г моркови 100 г картофеля 2 луковицы 1 стакан сметанного соуса

Отварные очищенные морковь, сельдерей, а также лук натереть на крупной терке. Ветчину, грибы и вареный картофель нарезать брусочками, добавить зеленый горошек, сметанный соус, все продукты перемешать и выложить в салатницу. Украсить зеленым горошком, морковью и ломтиками ветчины.

Салат из мяса птицы и маринованных грибов

200 г отварного мяса птицы 150 г яблок 100 г маринованных грибов 100 г картофеля 2 сваренных вкрутую яйца 4 ст. ложки сметанного соуса зелень, соль

Мясо птицы нарезать тонкими ломтиками. Очищенный отварной картофель, яблоки, грибы нарезать ломтиками. Яйца нарезать дольками или разрезать пополам. Разложить в салатнице все компоненты салата в определенном порядке: в середину выложить картофель и посолить; сверху положить половинки яйца, разрезанные фигурным ножом; вокруг разложить горками грибы, мясо, яблоки, зелень. Все залить сметанным соусом так, чтобы были видны компоненты салата.

Салат из дичи

300 г мяса дичи 1/2 стакана сметанного соуса 2 ст. ложки томатного пюре 1 стакан маринованных грибов соль, зелень, помидоры, репчатый лук

Жареное или тушеное мясо дичи и грибы нарезать дольками и перемешать со сметанным соусом, заправленным томатным пюре. Выложить в салатницу и посыпать мелко рубленной зеленью. Украсить дольками помидора.

Салат из дичи с можжевеловыми ягодами

300 г жаркого из дичи 1 яблоко 1 стакан маринованных грибов 1 сваренное вкрутую яйцо 2 картофелины 2 ст. ложки майонеза 2 ст. ложки сметаны соль, горчица, можжевеловые ягоды (по вкусу)

Все продукты нарезать брусочками, перемешать, соединить с майонезом и сметаной, украсить можжевеловыми ягодами.

Салат по-итальянски Вариант 1

250 г свежей капусты 100 г ветчины 1 стакан консервированных грибов 50 г макарон (перья) 50 г моркови 25 г клубня сельдерея

Белый соус: *25 г сливочного масла 25 г пшеничной муки 1 желток молоко уксус горчица растительное масло или сметана соль*

Капусту нарезать соломкой, посыпать солью и сахаром. Появившийся сок отжать. Макароны, морковь, сельдерей отварить по отдельности в соленой воде. Овощи и грибы нарезать соломкой.

Приготовить белый соус. На сковороде растопить сливочное масло, добавить муку, постепенно влить горячее молоко и размешать до консистенции сметаны. Через несколько минут добавить желток, горчицу, уксус, соль и сахар. К остывшему соусу подлить растительное масло или сметану. Все подготовленные продукты смешать с соусом и выложить в салатницу. Украсить ломтиками ветчины и зеленью.

Салат по-итальянски Вариант 2

200 г отварного картофеля 100 г жаркого 100 г свежих огурцов 100 г помидоров 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 стакан консервированных грибов листья салата

Все компоненты салата нарезать брусочками или кубиками. Каждую составную часть салата подготовить отдельно и залить соусом из растительного масла. Дать пропитаться соусом. Салатницу выстелить листьями салата и выложить картофель, грибы, жаркое, свежие огурцы и помидоры отдельными горками.

Салат по-итальянски Вариант 3

200 г вареного мяса 200 г вареной рыбы 1/2 стакана зеленого горошка 100 г макарон 1 стакан маринованных грибов 3/4 стакана майонеза зелень

Мясо, рыбу, грибы и макароны нарезать, добавить зеленый горошек и все перемешать. Выложить в салатницу, заправить майонезом, посыпать зеленью.

Ломтики помидора с грибами

2 помидора 2 ст. ложки жареных грибов 1 сваренное вкрутую яйцо 1 луковица 2 ст. ложки сметанного соуса или майонеза зеленый лук

На плоскую тарелку, посыпанную мелко нарубленной зеленью, выложить толстые ломтики помидоров. Каждый ломтик посыпать рубленым яйцом, жареными грибами, репчатым луком и залить густым сметанным соусом или майонезом. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат по-испански

250 свежих огурцов 200 г консервированных грибов 200 г помидоров 2 луковицы 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка уксуса 1 ст. ложка натертого хрена 1 зубчик чеснока соль, перец

Помидоры, огурцы и грибы нарезать тонкими ломтиками. Салатницу протереть толченым чесноком и выложить в нее слоями ломтики огурцов, помидоров и грибов, посыпая каждый слой мелко нарезанным репчатым луком. Залить соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли и перца. Салат посыпать натертым хреном.

Салат из картофеля и отварной кукурузы с маринованными грибами

200 г картофеля 200 г вареной кукурузы молочной зрелости (зерно) 30 г зеленого лука 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса 1 стакан маринованных грибов сахар, соль и перец (по вкусу)

Картофель сварить, охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Кукурузу сварить цельными початками в подсоленной воде. С готовых початков снять зерна, охладить и смешать с картофелем. Добавить мелко нарубленные грибы. Заправить салат растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем, положить в салатник горкой и посыпать зеленым луком.

Салат из кальмаров

1 банка консервированных кальмаров 1 стакан маринованных грибов 2 сваренных вкрутую яйца 1 луковица 3 ст. ложки сметаны зелень, соль, перец

Кальмары и грибы нарезать брусочками, добавить рубленый лук, зелень и сметану. Выложить в салатницу и украсить колечками яйца и зеленью. Вместо кальмаров можно использовать консервированную сайру.

Салат из зеленого лука с грибами

200 г зеленого лука 1/2 стакана соуса из простокваши 1 стакан консервированных грибов 1 помидор

Зеленый лук перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, или обсушить на полотенце, нарезать кусочками длиной 1 см. Смешать с соусом из простокваши. Выложить в салатницу, украсить дольками помидора.

Салат из помидоров и грибов с соусом из простокваши

300 г помидоров 1/2 стакана соуса из простокваши 2 ст. ложки сливок 1 луковица 1 стакан соленых грибов соль, перец, зелень

Помидоры и грибы нарезать дольками, разложить в салатнице, посыпать солью и перцем. Залить соусом из простокваши, в который осторожно замешаны сливки, мелко нарубленный лук и зелень. Вместо простокваши можно использовать кефир.

Салат из лисичек

300 г свежих лисичек 1 луковица 20 г сливочного масла 2 сваренных вкрутую яйца 2 ст. ложки сметаны зелень помидоры соль

Лисички тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде (10 мин). Затем грибы смолоть в мясорубке или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми лисичками.

Салат из грибов с овощами

1–2 стакана маринованных или консервированных грибов 2–3 картофелины 1–2 вареные моркови 1–2 луковицы 1 стакан творожного соуса лук-резанец или зеленый лук

Крупные грибы нарезать небольшими кусочками, мелкие оставить целыми или разрезать пополам, добавить нарезанные кубиками картофель, морковь и рубленый лук. Перемешать с соусом, посыпать рубленой зеленью.

Салат из овощей с квашеной капустой

4–5 вареных картофелин 2 вареные моркови 1 стакан консервированных грибов 1 вареная свекла 1–2 соленых огурца 1/2 стручка красного перца 1 яблоко 1 небольшая луковица 1 стакан квашеной капусты 1 стакан соуса из растительного масла или простокваши 1 помидор зелень листья салата

Вареные овощи и грибы нарезать кубиками, лук нарубить или натереть, стручковый перец и соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, яблоко натереть. Добавить квашеную капусту. Все перемешать с соусом. Украсить зеленью и ломтиками помидора. Выложить небольшими порциями на листья салата.

Салат из фасоли

800 г стручковой или 1 банка консервированной фасоли 1 луковица 220–250 г ветчины или колбасы 2 помидора 1 стакан соуса из растительного масла 50 г сухого сыра 1 стакан консервированных грибов зелень петрушки

Стручки фасоли отварить до мягкости в слегка подсоленной воде, остудить и нарезать кусочками. Ветчину нарезать соломкой, сыр натереть. Лук нарубить или натереть, помидоры и грибы нарезать мелкими кусочками. Продукты перемешать и заправить соусом. Украсить зеленью.

Салат из макарон с ветчиной

150 г макарон 100 г вареной ветчины 1/2 стакана консервированных грибов 50 г сыра 1 соленый огурец или яблоко 2 помидора или 1 ст. ложка томатного пюре 100 г сыра 1 стакан майонеза или сметанного соуса 2 яйца зелень укропа или петрушки

Макароны разломать на 3–4 части, сварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на сито, промыть холодной водой. Нарезать кусочками длиной в 1–1,5 см. Ветчину, огурец, помидоры, грибы и сваренные вкрутую яйца нарезать, сыр натереть. Все продукты перемешать с майонезом или сметанным соусом. Выложенный в миску салат украсить ломтиками помидора, яйца и зеленью.

Салат из свежих овощей

100 г кочанного салата 2 свежих огурца 1–2 моркови 1 редька 4 редиски 5–6 ст. ложек сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов

Салат перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, крупно нарезать. Свежие огурцы нарезать брусочками. Морковь, редис, редьку очистить и натереть на крупной овощной терке. Вместо редьки и редиса можно взять яблоки и помидоры. Добавить консервированные грибы. Все перемешать и заправить сметанным соусом.

Салат из шпината

150 г шпината 50 г зеленого лука 10 г укропа 5 г базилика 1/2 стакана сметанного соуса 1/2 стакана консервированных грибов

Шпинат, зеленый лук, укроп, зелень базилика перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и нарезать: шпинат – крупно, лук, зелень базилика, укроп – мелко. Соединить с грибами, перемешать и заправить сметанным соусом.

Салат по-гречески

1 сельдь 1 луковица 1 помидор 1 стручок сладкого перца 1 головка кочанного салата 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 стакан соленых грибов зелень петрушки зеленый лук

Вымоченную сельдь очистить, отделить филе и нарезать кусочками. Луковицу нарезать тонкими кружочками. Помидор и грибы нарезать дольками. Из сладкого перца вынуть семена, обдать стручок кипятком, затем нарезать колечками или брусочками. Головку салата промыть в проточной воде и обсушить на сите или полотенце. Посредине тарелки положить головку салата, а вокруг нее – филе сельди, кружочки лука, дольки помидора, сладкий перец и грибы. Все побрызгать соусом из растительного масла и украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Салат по-французски

500 г спаржи 1 ст. ложка зелени 1 луковица 1 сваренное вкрутую яйцо 1 стакан консервированных грибов

Для соуса: *1 ст. ложка уксуса 3 ст. ложки растительного масла 1/2 ч. ложки горчицы соль, перец*

Спаржу очистить, отварить в соленой воде и остудить. Зелень вымыть, обсушить и нарубить. Мелко нарезать лук, измельчить грибы. Яйцо порубить. Приготовить соус. Спаржу нарезать на куски длиной 2–4 см, соединить с грибами и луком, выложить в салатницу и залить соусом. Посыпать рубленым яйцом и зеленью.

Салат по-немецки

200 г соленых грибов 200 г столовой свеклы 100 г корневого сельдерея 3–4 ст. ложки майонеза 1 ст. ложка томатного соуса 1 огурец зелень

Отварные свеклу, сельдерей и соленые грибы нарезать брусочками или тонкими ломтиками. Заправить майонезом, к которому добавлен томатный соус. Выложить в салатницу и украсить огурцами и зеленью.

Салат «Здоровье»

200 г моркови 1/2 стакана консервированных грибов 5 зубчиков чеснока 1/2 стакана майонеза 1 ст. ложка сметаны 1 ст. ложка зелени

Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Чеснок натереть на мелкой терке или потолочь. Выложить морковь и грибы в салатницу и заправить майонезом, к которому добавлены сметана и чеснок. Посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат «Крепыш»

1/2 стакана консервированных грибов 100 г моркови 100 г редиса 100 г капусты 2 яблока 1/2 стакана соуса из растительного масла зелень

Очищенные морковь, редис, яблоки натереть на крупной терке. Свежую капусту и грибы нарезать соломкой. Все смешать, заправить соусом из растительного масла, выложить в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из овощной смеси

200 г черной редьки 200 г свежей капусты 1 стакан консервированных грибов 50 г моркови 40 г лука-порея 1 зубчик чеснока 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 ст. ложка сметаны 10 г зелени

Очищенные и вымытые черную редьку и морковь натереть на крупной терке. Капусту нарезать соломкой, лук-порей – колечками, грибы – дольками, чеснок с зеленью мелко нарубить. Все перемешать, заправить соусом из растительного масла, к которому добавлена сметана, и выложить в салатницу. Украсить ломтиками моркови и зеленью.

Салат из шпината с ветчиной

400 г шпината 1/2 стакана риса 1 стакан консервированных грибов 4–5 ломтиков ветчины 1 стакан майонеза или сметанного соуса 2 сваренных вкрутую яйца зелень укропа и петрушки

Шпинат варить в подсоленной воде 5—10 мин. Отдельно сварить рассыпчатый рис, слить воду и остудить. Перемешать шпинат и рис с грибами. Выложить салат на ломтики ветчины, залить соусом, украсить ломтиками яйца и зеленью.

Салат по-болгарски

160 г цветной капусты 1/2 стакана консервированных грибов 150 г свежих огурцов 100 г помидоров 50 г репчатого лука 20 г укропа 1/2 стакана соуса из растительного масла

Сваренную в подсоленной воде капусту и очищенные от кожуры огурцы натереть на крупной терке. Помидоры и грибы нарезать тонкими дольками. Лук и укроп мелко нарубить. Все смешать и залить соусом из растительного масла. Выложить в салатницу горкой. Украсить ломтиками помидоров и огурцов.

Салат по-эстонски

8 килек 2 сваренных вкрутую яйца 3 картофелины 2 моркови 1 стакан маринованных грибов 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка 1 яблоко 1/2 стакана майонеза

Вареный картофель, морковь и маринованные грибы нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек, майонез и натертое яблоко. Все перемешать, выложить в салатницу. Сверху положить свернутые рулетиками кильки и дольки яйца.

Салат «Деликатес»

150 г помидоров 100 г свежих огурцов 1/2 стакана консервированных грибов 80 г консервированного зеленого горошка 80 г цветной капусты 30 г листового салата 1/2 стакана майонеза перец, укроп

Помидоры, свежие огурцы и грибы нарезать брусочками, цветную капусту отварить в подсоленной воде, натереть на терке. Листья салата промыть и нарезать. Все компоненты смешать и заправить майонезом, к которому добавлены мелкий душистый перец и мелко нарезанный укроп. Выложить в стеклянную посуду и украсить дольками помидора, огурцами и зеленым горошком.

Салат из овощей с копченой рыбой

300 г картофеля 100 г моркови 100 г свежих огурцов 200 г копченой рыбы 1 стакан консервированных грибов 3/4 стакана майонеза 1 помидор зелень

Вареный картофель, вареную морковь, грибы и огурцы нарезать кубиками, добавить очищенные от костей кусочки рыбы. Все заправить майонезом и выложить в салатницу. Украсить ломтиками помидора с зеленью.

Салат из сыра с яблоками

200 г сыра 200 г яблок 100 г корневого сельдерея 1 стакан консервированных грибов 4 ст. ложки соуса из растительного масла 1 помидор зелень

Очищенные от кожуры яблоки, грибы, сельдерей, сваренный в подсоленной воде, и сыр нарезать кубиками. Все заправить соусом из растительного масла. Выложить горкой в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью. Украсить ломтиками помидора.

Салат из сыра с мясом

200 г сыра 150 г постного мяса 1/2 стакана зеленого горошка 50 г маринованных слив 1/2 стакана консервированных грибов 1/2 стакана майонеза

Сыр, вареное мясо, грибы, маринованные сливы (без косточек) нарезать брусочками, добавить консервированный зеленый горошек, майонез. Все перемешать и выложить в салатницу. Украсить зеленым горошком и сливами.

Салат из сыра с редькой

200 г сыра 150–200 г редьки 10 г сметанного соуса 1 стакан консервированных грибов укроп

Очищенную редьку и сыр натереть на крупной терке. Перемешать с грибами, заправить сметанным соусом и выложить в салатницу. Посыпать укропом.

Салат из сыра с куриным мясом

200 г сыра 100 г жареного куриного филе 1/2 стакана маринованных грибов 1/2 стакана консервированного зеленого горошка 1 стакан сливок хрен, соль

Сыр, куриное филе, грибы нарезать брусочками. Сливки взбить, ввести в них соль и тертый хрен. Все это осторожно перемешать и соединить с горошком.

Салат из весенней зелени с консервированными грибами

50 г щавеля 25 г листьев одуванчиков 30 г листьев крапивы 20 г кресс-салата 10 г листьев огуречника 1/2 стакана консервированных грибов 50 г майонеза зелень

Вымочить в соленой воде молодые листочки одуванчика, чтобы они не горчили. Всю зелень вымыть в воде, откинуть на сито, дать стечь воде. Крупно нарезать, выложить в салатницу, перемешать с грибами и заправить майонезом. Посыпать мелко нарубленной зеленью.

Листовой салат с консервированными грибами

100 г листового салата 1/2 стакана консервированных грибов 3 ст. ложки соуса из растительного масла 1 помидор

Листья салата перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и крупно нарезать. Выложить в салатницу, добавить грибы, заправить соусом из растительного масла. Украсить ломтиками помидора.

Листовой салат со свежими огурцами и консервированными грибами

100 г листового салата 1 свежий огурец 1/2 стакана консервированных грибов 2 ст. ложки сметанного соуса зелень, соль

Листья салата перебрать, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и крупно нарезать. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Уложить в салатницу слоями листья салата, грибы и огурцы. Каждый слой посыпать солью и мелко нарубленной зеленью. Салат сбрызнуть сметанным соусом и сразу подавать.

Кресс-салат с консервированными грибами

200 г кресс-салата 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана сметанного соуса 1 сваренное вкрутую яйцо

Молодые листья кресс-салата вымыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и крупно нарезать. Добавить грибы. Выложить в салатницу, заправить сметанным соусом и посыпать рубленым яйцом. Вместо сметанного соуса можно использовать творожный, яйцо в этом случае не нужно.

Салат из лука-порея и корня петрушки с консервированными грибами

200 г лука-порея 50 г корня петрушки 1 стакан консервированных грибов 100 г моркови 3 ст. ложки сметанного соуса 1 ст. ложка соуса из растительного масла зелень

Очищенный лук-порей нарезать колечками. Очищенные и вымытые петрушку и морковь натереть на средней терке. Все перемешать. Добавить грибы. Заправить смесью сметанного соуса и соуса из растительного масла. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Салат из помидоров с квашеной капустой и солеными грибами

200 г помидоров 200 г квашеной капусты 1 стакан соленых грибов 2 ст. ложки растительного масла базилик, зеленый лук, сахар, соль, тмин

Квашеную капусту при необходимости нарезать мельче, добавить растительное масло, тмин, сахар, мелко нарезанный зеленый лук, грибы. Все перемешать и выложить в салатницу. Сверху положить ломтики или дольки помидора, посыпать солью и нарезанными листьями базилика. Украсить зеленым луком. Можно залить сметанным соусом.

Салат из свежей капусты с фруктами и грибами

300 г капусты 50 г моркови 100 г яблок 50 г слив 25 г изюма 1 стакан консервированных грибов 10 г зеленого лука 3 ст. ложки майонеза 2–3 ст. ложки кефира соль, сахар

Капусту нарезать соломкой, перемешать с солью и сахаром, потереть руками до появления сока. Капусту отжать от сока, добавить натертые морковь, яблоки, грибы, изюм, сливы, нарубленный зеленый лук и заправить майонезом, к которому добавлен кефир. Хорошо перемешать и выложить в салатницу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из квашеной капусты с консервированными грибами

400 г квашеной капусты 1 стакан консервированных грибов 100 г моркови 80 г репчатого лука 1/2 стакана сметаны соль, сахар, тмин

Очищенную и вымытую морковь натереть на средней терке, лук нарезать соломкой, перемешать с капустой, добавить сметану, грибы, тмин, сахар, соль по вкусу. Выложить в салатницу, заправить сметаной. По желанию можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из свежей капусты, соленых огурцов и грибов

300 г капусты 100 г соленых грибов 100 г соленых огурцов 4 ст. ложки сметанного соуса тмин

Белокочанную капусту нарезать соломкой. Соленые грибы и огурцы натереть на крупной терке. Заправить сметанным соусом, посыпать тмином и перемешать. Выложить в салатницу и украсить дольками огурца.

Салат из фруктов с сыром и грибами

200 г груш 100 г яблок 100 г вишен 100 г сыра 1 стакан консервированных грибов 4 тоста 1/2 стакана творожного соуса 2 ст. ложки сливок листья салата

Вымытыми и обсушенными листьями салата выложить дно салатницы, посредине положить тосты, на них – ломтики фруктов и грибов. Залить творожным соусом, к которому добавлены сливки. Посыпать натертым сыром. Украсить фруктами. Вместо свежих фруктов можно использовать консервированные.

Салат из грибов с творогом

200 г консервированных грибов 200 г маринованных вишен 100 г изюма 250 г творога 150 г сливок сахар, соль

Творог растереть, добавить сливки, немного соли и сахара, массу хорошо размять до консистенции сметаны. Если масса слишком густая, разбавить молоком или вишневым соком. Изюм вымыть в теплой воде, дать набухнуть и высушить. Грибы нарезать кусочками, у вишни вынуть косточки. Все компоненты салата перемешать с творожной массой и выложить в салатницу. Украсить вишнями.

Салат из грибов с сельдереем

250 г маринованных грибов 100 г корневого сельдерея 100 г слив 1/2 стакана майонеза 1/3 стакана взбитых сливок

Маринованные грибы нарезать ломтиками. Сливы разрезать пополам или на четыре части (предварительно вынуть косточки). Вымытый и очищенный корень сельдерея натереть на терке. Все перемешать, заправить майонезом и взбитыми сливками.

Салат из апельсинов и сельдерея с консервированными грибами

3–4 апельсина 1 стакан консервированных грибов 4–5 помидоров 1/2—3/4 стакана майонеза или сметанного соуса (вместо уксуса заправить лимонным соком) натертая апельсиновая или лимонная корка ломти апельсина и помидора 1 ст. ложка очищенных толченых орехов 1 корень сельдерея

Апельсины очистить, разделать, разрезать на кусочки, добавить нарезанные помидоры, грибы, натертый сырой или вареный корень сельдерея. Все перемешать с соусом, заправить тертой лимонной или апельсиновой коркой, украсить дольками апельсина и помидора и толчеными орехами.

Салат из яблок, грибов и бананов

3–4 крупных кислых яблока 1 стакан консервированных грибов 3–4 банана 1–2 апельсина

Для соуса: *2 желтка 1 лимон 1–2 ст. ложки сахара 1/2—3/4 стакана сливок ром или коньяк 1 ст. ложка очищенных толченых грецких орехов*

Яблоки натереть на крупной терке, бананы очистить и нарезать ломтиками, очищенные апельсины разделать и затем нарезать каждую дольку на 3–4 кусочка. Перемешать фрукты с грибами и заправить соусом. Посыпать орехами. Для приготовления соуса желтки взбить с сахаром и лимонным соком, добавить сливки (при желании взбитые), ром или коньяк.

Яйца на овощном салате

4–5 сваренных вкрутую яиц 1 кочан цветной капусты 2–3 моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 огурец 1 стакан консервированных грибов 100 г редиса 6–8 листьев салата 4–5 килек 1 стакан сметанного или творожного соуса

Цветную капусту и морковь сварить, измельчить. Грибы и редис нарезать ломтиками. Соединить все ингредиенты с зеленым горошком и нарезанным на кусочки огурцом, перемешать, заправить соусом. Дно салатницы выстилать листьями салата, на них выложить приготовленный салат. Сверху положить половинки яиц, а на них – очищенные кильки.

Мясной салат с маринованными грибами

300 г вареного или жареного мяса 1 стакан маринованных грибов 4–5 вареных картофелин 100 г зеленого салата или 50 г зеленого лука 1–2 вареные моркови 1–2 ст. ложки хрена 1 стакан творожного соуса или соуса из простокваши 1–2 стручка перца зелень

Очищенные продукты нарезать небольшими тонкими ломтиками, все перемешать с соусом, украсить зеленью и полосками перца.

Салат из квашеной капусты с редькой и маринованными грибами

300 г квашеной капусты 1 редька средних размеров 1/2 стакана маринованных грибов 1 ст. ложка хрена 1 луковица 1 ч. ложка тмина 1/2 стакана творожного соуса или растительного масла сахар, соль

Квашеную капусту перемешать с тертой редькой и грибами, добавить рубленый лук, приправы и соус.

Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом

300 г квашеной капусты 1 стакан консервированных грибов 1 стакан фиников 1/2 стакана изюма 1/2 стакана соуса из растительного масла или сметаны сахар, соль

Из фиников удалить косточки, мелко нарезать, изюм вымыть горячей водой и просушить. Все продукты перемешать и заправить соусом. Если нужно, к капусте добавить кислый сок.

Салат из квашеной капусты с абрикосами и консервированными грибами

300 г квашеной или 400 г свежей капусты 1 стакан абрикосов 1 стакан консервированных грибов 2 ст. ложки кислого сока 1/2 стакана майонеза 1/2 стакана взбитых сливок 2 ломтика лимона соль, перец

Капусту перемешать с грибами и абрикосами (свежими, маринованными или консервированными), заправить солью, перцем и кислым соком, добавить майонез, перемешанный со взбитыми сливками. Украсить ломтиками абрикоса или лимона. К свежей капусте добавить больше кислого сока.

Салат из мяса с фруктами и маринованными грибами

200 г постного мяса 150 г маринованных фруктов 1 стакан маринованных грибов 50 г сыра 1/2 стакана сметанного соуса листья салата

Мясо и сыр нарезать брусочками, грибы – дольками. Маринованные фрукты – яблоки, сливы (без косточек) – также нарезать брусочками. Можно взять чернослив. Все осторожно перемешать и заправить сметанным соусом. Выложить в салатницу и украсить листьями салата и сливами.

Салат из квашеной капусты с тыквой и маринованными грибами

300 г квашеной капусты 200 г тыквы 1 стакан маринованных грибов 1/2 стакана клюквы 2–3 кислых яблока 3–4 ст. ложки майонеза или растительного масла зелень петрушки

Квашеную капусту соединить с грибами, с нарезанной соломкой или натертой тыквой, размятой клюквой и тертыми яблоками. Заправить майонезом или растительным маслом. Посыпать рубленой зеленью петрушки.

Салат из форели с маринованными грибами

200 г малосольной форели 1/2 стакана маринованных грибов 3 сваренных вкрутую яйца 4 ст. ложки сметаны соль

Форель нарезать небольшими кусочками или тонкими ломтиками и смешать с рублеными яйцами и грибами. Заправить сметаной, посолить. Выложить в салатницу и украсить яйцом.

Салат из крабов с фруктами и грибами

1 банка консервированных крабов 150 г маринованных фруктов 50 г овощей 1 сваренное вкрутую яйцо 1 стакан маринованных грибов листовой салат 1/2 стакана сметанного соуса

Мясо крабов разделить на кусочки. В стеклянную посуду выложить маринованные грибы и фрукты (яблоки, сливы), отваренные в подсоленной воде овощи (цветную капусту, морковь, корневой сельдерей). Перемешать и заправить сметанным соусом. Сверху положить кусочки краба. Украсить листьями салата и яйцом.

Салат из капусты с апельсинами и консервированными грибами

250 г белокочанной или краснокочанной капусты 1 апельсин 1 стакан консервированных грибов 1 лимон 1 крупное кислое яблоко 1 стакан майонеза

Капусту вымыть и нашинковать, размять, сбрызнуть лимонным соком, подержать 1 час в прохладном месте. Добавить кусочки апельсина, тертое яблоко, мелко нарубленные грибы, заправить майонезом.

Салат из брюссельской капусты с маринованными грибами

300 г брюссельской капусты 1 стакан маринованных грибов 1 луковица 100 г зеленого лука 1 стручок красного перца 2 помидора 1 лимон 1/2 стакана майонеза или 3 ст. ложки растительного масла листья салата, зелень укропа или петрушки соль, сахар, перец

Брюссельскую капусту и грибы нарезать соломкой, репчатый лук натереть, зеленый лук нарубить, красный перец и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Овощи заправить, майонезом или растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком, держать 1 час в холодном месте, затем добавить специи и зелень.

Салат из кильки с консервированными грибами

1 банка килек (200 г) 1 клубень сельдерея 4–5 картофелин 1 свежий огурец 1 луковица или 50 г зеленого лука 2 яйца 1 стакан сметанного или творожного соуса 1 стакан консервированных грибов зелень

Кильки очистить от костей. Картофель, сельдерей и яйца сварить, очистить и нарезать мелкими кусочками, кубиками или ломтиками, лук и огурец порубить. Все перемешать, заправить соусом, украсить зеленью.

Салат из копченой рыбы с хреном и консервированными грибами

400 г копченой рыбы (треска, салака, окунь и т. п.) 2–3 ст. ложки тертого хрена 1 стакан консервированных грибов 2 сваренных вкрутую яйца 2–3 картофелины 1 стакан сметанного или творожного соуса зелень

Копченую рыбу очистить, разделать на мелкие кусочки, положить на блюдо или в миску. Сверху положить ломтики яйца, грибы и (при желании) вареный картофель. Заправить соус хреном, полить им салат, украсить зеленью.

Салат из шпрот с консервированными грибами

1 банка шпрот или 1,5 стакана рыбы горячего копчения 1 стакан консервированных грибов 1–2 ст. ложки лимонного сока 2–3 картофелины или 1–1,5 стакана рассыпчатого риса 1 стакан вареного или консервированного зеленого горошка 1–2 яйца 1 стакан соуса майонез ломтики лимона, укроп

Рыбу разделить на мелкие кусочки, сбрызнуть лимонным соком. Вареный картофель нарезать мелкими кубиками, грибы – тонкими ломтиками. Продукты, включая горошек, слегка перемешать с соусом майонез или соус подать отдельно. Украсить ломтиками яйца и лимона, зеленью укропа.

Салат из лука-порея с грибами Вариант 1

1 стебель лука-порея 1 стакан консервированных грибов 2 яблока 4 ст. ложки соуса из растительного масла горчица по вкусу

Белую и зеленую части лука-порея вымыть, обсушить и нарезать кружочками. Очистить кислые яблоки и измельчить их вместе с грибами. Все перемешать и заправить соусом из растительного масла, к которому добавлена горчица (по вкусу). Выложить в салатницу, украсить зеленью лука-порея.

Салат из лука-порея с грибами Вариант 2

200 г лука-порея 1 стакан консервированных грибов 1 яблоко 1 сваренное вкрутую яйцо 4 ст. ложки соуса из растительного масла зелень петрушки

Лук-порей нарезать кружочками, яблоко натереть на крупной терке, яйцо и грибы нарезать ломтиками. Выложить в салатницу и заправить соусом из растительного масла, украсить яйцом и зеленью петрушки.

Салат из яблок и сельдерея

4 кислых яблока 1 клубень сельдерея 1 луковица 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана сметанного соуса зелень

Кислые яблоки и сельдерей очистить и натереть на крупной терке. Луковицу натереть на мелкой терке, грибы порубить. Все перемешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатницу и посыпать зеленью.

Салат из тыквы и клюквы

200 г тыквы 100 г клюквы 1 стакан консервированных грибов сахар по вкусу

Очистить тыкву, вынуть семена, мякоть натереть на крупной терке. Клюкву вымыть и раздавить, смешать с натертой тыквой и добавить грибы и сахар по вкусу. Разложить в маленькие стеклянные вазочки.

Салат из куриного мяса и сыра с солеными грибами

250 г жареного куриного мяса 100 г сыра 1 стакан соленых грибов 100 г зеленого горошка 200 г сливок уксус, хрен, соль зелень

Мясо, грибы и сыр нарезать дольками. Сливки взбить и заправить хреном, уксусом, солью и осторожно смешать с мясом, грибами и сыром. Выложить в стеклянную салатницу, по периметру насыпать зеленый горошек, в середине поместить пучок зелени.

Салат из куриного мяса и яиц с солеными грибами

1/2 жареной курицы 3 сваренных вкрутую яйца 1 стакан соленых грибов 2 свежих огурца 1 стебель лука-порея 1/2 стакана сметаны горчица, соль, сахар, лимонная кислота зелень

Мясо, яйца, грибы и очищенные от кожуры огурцы нарезать брусочками. Лук мелко нарезать. Все перемешать. Ввести приправы и сметану. Украсить зеленью.

Сельдь с яблоками и маринованными грибами

2 сельди 400 г яблок 1/2 стакана маринованных грибов 200 г воды 100 г сахара 3–4 ст. ложки растительного масла 1 луковица уксус укроп, перец, зелень

Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками и сварить в сахарном сиропе так, чтобы они не разварились. Филе сельди нарезать косыми кусочками, грибы порубить. Все смешать, заправить специями и растительным маслом с растертым луком. Украсить зеленью.

Салат из сыра, яиц и консервированных грибов

200 г российского сыра 2 сваренных вкрутую яйца 1/2 стакана консервированных грибов 1 свежий огурец 1/2 стакана сметанного соуса 1 ст. ложка майонеза

Сыр нарезать фигурным ножом на кубики. Огурец очистить от кожуры и вместе с грибами нарезать дольками. Добавить рубленое яйцо, смесь сметанного соуса с майонезом, все перемешать и выложить в стеклянную салатницу.

Салат из редиса с яблоками и маринованными грибами

300 г редиса 2 крупных яблока 1/2 стакана маринованных грибов 1 луковица 2 ст. ложки рубленого зеленого лука 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки или укропа 50 г сливок или майонеза соль

Редис натереть на мелкой терке, смешать с натертым на крупной терке яблоком, мелко нарезанным репчатым луком и маринованными грибами. Добавить мелко нарубленную зелень, зеленый лук. Посолить. Заправить сливками или майонезом.

Этот салат может быть использован как превосходная начинка для фарширования помидоров или сладкого перца.

Салат из свеклы со сливами и консервированными грибами

2 свеклы средних размеров 1 стакан свежих или консервированных слив 1 стакан рубленых консервированных грибов клюквенный или брусничный сок сахар 1/2 стакана сметаны

Помытую свеклу очистить и натереть. Перемешать со сливами, предварительно удалив из них косточки, и грибами. Придать салату кислый вкус, добавив сок и сахар. Полить сметаной.

Свежие фрукты со взбитым желтком и консервированными грибами

200 г яблок 100 г слив 100 г груш 3 сырых желтка 1/2 стакана консервированных грибов 1 ст. ложка сахара

Свежие фрукты и консервированные грибы нарезать соломкой и выложить в салатницу. Залить желтками, взбитыми с сахаром.

Свежие фрукты с ванильным соусом и консервированными грибами (рецепт из Парижа)

500 г свежих фруктов 1 стакан консервированных грибов

Для ванильного соуса: *0,5 л молока 2–3 сырых желтка 2–3 ст. ложки сахара ванилин*

Нарезанные тонкими ломтиками фрукты (яблоки, апельсины, груши) и грибы выложить в салатницу. Для соуса вскипятить молоко, постепенно добавить к нему взбитые с сахаром и ванилином желтки. Постоянно помешивая деревянной ложкой, греть на маленьком огне, пока соус не загустеет до консистенции сливок (кипеть не должно). Остудить и залить салат.

Салат из зеленого лука со сливами и маринованными грибами

150 г зеленого лука 1 стакан слив 1/2 стакана маринованных грибов 1 ст. ложка рубленого укропа и зелени петрушки 1 ст. ложка лимонного сока 2 ст. ложки растительного масла или 1/2 стакана майонеза

Помытый, обсушенный зеленый лук мелко нарезать. Из слив (свежих, маринованных или консервированных) удалить косточки. Разрезать сливы пополам или на четыре части. Укроп, грибы и зелень петрушки порубить. Все продукты перемешать и заправить растительным маслом или майонезом. Украсить салат сливами.

Пестрый салат со сладким перцем и маринованными грибами

200 г сладкого перца 1 стакан маринованных грибов 100 г свежих огурцов 100 г белокочанной капусты 100 г помидоров 75 г отварного рассыпчатого риса 100 г колбасы или ветчины 1 луковица 1 десертная ложка горчицы майонез, соль, зелень

Сладкий перец нарезать полосками, смешать с кубиками свежего огурца, нашинкованной белокочанной капустой, нарезанными кружочками помидорами, отварным рассыпчатым рисом, нарезанной колбасой или ветчиной и грибами. Положить мелко нарубленный репчатый лук, посолить, добавить зелень, горчицу, заправить майонезом.

Салат из сладкого перца со свежими огурцами и маринованными грибами

200 г сладкого перца 1 стакан маринованных грибов 200 г свежих огурцов 200 г помидоров 1 луковица 1 пучок укропа майонез

Стручки сладкого перца нарезать узкими полосками, смешать с тонкими ломтиками грибов, свежих огурцов и помидоров, мелко нарезанными луком и укропом. Заправить майонезом по вкусу.

Салат из тыквы с консервированными грибами

200 г тыквы 1 стакан консервированных грибов 1 крупное кислое яблоко 2 ст. ложки кислого ягодного сока натертая апельсиновая или лимонная корка 1–2 ст. ложки меда 2–3 ст. ложки очищенных орехов

Тыкву очистить, натереть на мелкой терке, добавить нарезанное соломкой или натертое на крупной терке яблоко, измельченные грибы, заправить кислым ягодным или лимонным соком, натертой апельсиновой или лимонной коркой, медом или сахаром. При подаче на стол посыпать толчеными орехами.

Салат из тыквы с помидорами и консервированными грибами

200 г тыквы 3 помидора 1 стакан консервированных грибов 1 небольшая луковица 3 стакана творожного соуса 4–5 листьев салата лук-резанец, укроп

Тыкву очистить, натереть на мелкой терке, добавить измельченные грибы, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, нарезанный кольцами лук и рубленую зелень. Заправить соусом. Смесь положить порциями на листья салата, украсить зеленью и ломтиками помидоров.

Острый салат из тыквы с маринованными грибами

150 г тыквы 1 стакан маринованных грибов 1 крупная луковица 1 ст. ложка хрена 1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки 1 ст. ложка рубленого лука-резанца или зеленого лука 1/2—3/4 стакана майонеза перец, горчица

Тыкву очистить, натереть на крупной терке, добавить мелко натертый лук и хрен, рубленую зелень, грибы, а также побольше перца и горчицы. Заправить майонезом.

Салат из смородины с консервированными грибами

2–3 стакана красной или белой смородины 1,5 стакана консервированных грибов 2–3 ст. ложки сахара 1/2—3/4 стакана сметаны 2–3 ст. ложки очищенных орехов

Помытую смородину снять с черешков, перемешать с сахаром, залить сметаной, посыпать толчеными орехами, добавить мелко нарубленные грибы.

Салат из клюквы с консервированными грибами

2 стакана клюквы 1 стакан консервированных грибов 2 моркови или 1/2 брюквы 1–2 репы 1 клубень сельдерея сахар

Клюкву размять деревянной ложкой, добавить сахар, тертую морковь, брюкву, репу, сельдерей и мелко нарубленные грибы. Перемешать.

Салат из апельсинов, бананов, консервированных грибов и дыни

2 апельсина 2 банана 1,5 стакана мелко порубленных консервированных грибов 1 небольшая дыня 2 ст. ложки меда 2 ст. ложки кислого сока 2 ст. ложки толченых орехов 1 стакан майонеза

Фрукты и грибы мелко нарезать, добавить кислый сок и мед, перемешать, заправить майонезом. Сверху посыпать толчеными орехами.

Паштет из консервированного горошка с печенью трески и консервированными грибами

250 г консервированного зеленого горошка 1 банка печени трески 1 стакан консервированных грибов 2 луковицы

Консервированный горошек откинуть на сито и дать стечь жидкости. Пропустить горошек, грибы и лук через мясорубку. Печень трески тоже откинуть на сито, размять и перемешать с полученной массой.

Фасолево-грибной паштет с дрожжами

200 г фасоли 2 луковицы 300 г свежих грибов 250 г свежих дрожжей 2–3 зубчика чеснока 100 г тертого сыра 100 г сметаны 100 г растительного масла 2 яйца соль и молотый перец

Мелко нарезанные лук и грибы слегка обжарить по отдельности, затем соединить, ввести в них измельченные дрожжи и продолжать готовить до полного испарения влаги. В готовую смесь добавить мелкорубленый чеснок, сваренную и протертую фасоль, сметану и половину указанной нормы тертого сыра. Посолить и поперчить. Массу хорошо взбить, придать ей желаемую геометрическую форму, посыпать оставшимся тертым сыром и охладить.

Паштет можно запечь. В этом случае добавить в массу сырое яйцо.

Икра из баклажанов с жареным луком и консервированными грибами

600 г баклажанов 4 луковицы 1,5 стакана консервированных грибов 4 помидора 4 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка уксуса соль, перец

Баклажаны испечь или сварить, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить слегка обжаренные помидоры и поджаренный на растительном масле репчатый лук. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом и уксусом. Добавить измельченные консервированные грибы.

Все еще раз перемешать, проварить на слабом огне для удаления излишней влаги и охладить.

Икра из баклажанов с гранатом и консервированными грибами

600 г баклажанов 4 граната (для сока) 1,5 стакана консервированных грибов 1/2 стакана зерен граната 4 зубчика чеснока стручковый перец соль

Выжать из гранатов сок и смешать его с чесноком, истолченным с солью. Баклажаны испечь без жира, снять кожицу, мякоть порубить, добавить подготовленную приправу с гранатовым соком, очень мелко нарезанный стручковый перец и измельченные консервированные грибы.

Затем все перемешать, переложить в сахарницу и посыпать зернами граната.

Икра баклажанная с овощной смесью и консервированными грибами

400 г баклажанов 100 г моркови 120 г белокочанной капусты 2 луковицы 6–8 перышек зеленого лука 4 ст. ложки томата-пюре 4 ст. ложки растительного масла 2 ч. ложки уксуса 1 стакан консервированных грибов зелень петрушки или укропа соль, перец

Баклажаны запечь в духовке, снять с них кожицу, мякоть мелко порубить. Репчатый лук, грибы, морковь, белокочанную капусту мелко нарезать и поджарить с растительным маслом и томатом-пюре. Затем смешать с рублеными баклажанами и тушить 15 мин, периодически помешивая. Заправить икру уксусом, солью, перцем и охладить.

При подаче посыпать зеленым луком, зеленью петрушки или укропа.

Икра грибная

250 г соленых грибов (или 50 г сухих) 1 луковица 1–2 ст. ложки растительного масла молотый черный перец

Грибную икру готовят из разных соленых или сухих сваренных грибов. Соленые грибы промыть и, дав стечь воде, мелко порубить (или смолоть), затем нарезать репчатый лук, слегка поджарить его на растительном масле, охладить и смешать с грибами, немного поперчить.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же способом. Для более острого вкуса можно добавить лимонный сок или уксус, соль и перец, а также посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Икра грибная из сушеных и соленых грибов

100 г сушеных грибов 650 г соленых грибов 125 г репчатого лука 100 г растительного масла 25 г 3%-ного уксуса специи

Сушеные грибы варить до готовности, тщательно промыть, охладить, а затем мелко порубить или пропустить через мясорубку. Соленые грибы промыть и измельчить. Мелкорубленый репчатый лук пассеровать с растительным маслом, добавить подготовленные грибы и тушить 15–20 мин.

Икру заправить уксусом, перцем, солью. При подаче посыпать зеленым луком.

Икра грибная из сушеных грибов с луком

375 г сушеных грибов 400 г репчатого лука 100 г растительного масла 5 г чеснока 35 г 3%-ного уксуса

Грибы отварить, тщательно промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Мелкорубленый лук пассеровать до полуготовности, смешать с грибами, добавить масло, соль, молотый перец и тушить на слабом огне 10–15 мин до загустения, после чего охладить.

Готовую икру заправить уксусом, растертым с солью чесноком и перемешать.

Яйца, фаршированные грибами

2 яйца (80 г) 5 г сушеных белых грибов 17 г репчатого лука 5 г сливочного масла 10 соуса майонез 5 г соуса растительного масла с томатной пастой 10 г сметаны 5 г зелени соль

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, затем с острого конца срезать часть белка, а со стороны тупого конца вынуть желток. Репчатый лук мелко нарезать, грибы отварить. Лук поджарить, соединить с рубленными вареными грибами, нарубленными белками, желтками, солью и хорошо перемешать. Полученной массой нафаршировать яйца, уложить их в салатник и залить смесью соусов и сметаны. При подаче украсить зеленью.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами

3–4 небольших помидора

Начинка: *150 г жареных грибов 2 сваренных вкрутую яйца соль зелень сельдерея*

Помидоры разрезать пополам, вынуть мякоть. Наполнить каждую половинку жареными грибами. На плоской тарелке, выстеленной листьями сельдерея, разложить ломтики яйца, на каждый из которых поместить помидор с начинкой. Вместо яйца можно использовать маленькие (5–7 см в диаметре) патиссоны, отваренные в соленой воде с уксусом. На патиссоны надо положить красный помидор с начинкой, украшенной рубленым яйцом и зеленым луком.

Помидоры, фаршированные салатом из куриного мяса с грибами

3 помидора среднего размера

Начинка: *150 г салата из куриного мяса с солеными грибами 1 большая луковица листья салата*

Срезать крышечку, у помидоров вынуть чайной ложкой мякоть. Заполнить помидоры салатом. Накрыть крышечкой и вставить в нее ручку из колечка репчатого лука или зеленого лука. Корзиночки – помидоры с начинкой – разложить на плоской тарелке, выстланной листьями салата. Можно подавать каждый помидор и отдельно на маленькой тарелочке.

Помидоры, фаршированные салатом из грибов

3–4 помидора

Начинка: *150–200 г салата из грибов 1 сваренное вкрутую яйцо зелень, порошок базилика, соль*

Твердые красные помидоры вымыть, срезать крышечку, чайной ложкой вынуть мякоть. Внутренние стенки слегка посолить и присыпать порошком базилика. Заполнить помидоры салатом из грибов. Украсить каждый помидор рубленым яйцом и зеленью.

Свежие огурцы, фаршированные овощами

3 свежих огурца 100 г отварных грибов 1 сваренное вкрутую яйцо 1 помидор 20 г листьев салата 1 ст. ложка укропа 1/3 стакана сметанного соуса зелень

Огурцы разрезать вдоль пополам и вынуть чайной ложкой семена. Отварные грибы, яйцо, помидор нарезать кубиками (0,4 см) и заправить соусом. Огурцы заполнить приготовленной начинкой. Каждую половинку огурца украсить зеленью и ломтиками помидора. Выложить на плоскую тарелку, выстланную листьями салата. Подавать как закуску к обеду или на коктейль-вечере.

Фаршированные яблоки

3 яблока 50 г ветчины консервированные грибы 1 ст. ложка сметаны соль, порошок базилика, зелень

Средних размеров яблоки разрезать пополам, чайной ложкой вынуть сердцевину. Половинки яблок варить в слабом сладком маринаде (уксус, сахар). Надо следить, чтобы яблоки не разварились, а оставались упругими. Заполнить их нарезанной маленькими кубиками ветчиной и консервированными грибами, смешанными с густой сметаной, солью, порошком базилика или молотым перцем. Такие яблоки можно начинять и разными салатами. Вместо свежих яблок можно использовать моченые. Украсить пучком зелени. Разложить половинки фаршированных яблок на плоской тарелке.

Яблочная пена

500 г яблок 1 ч. ложка горчицы 1 ст. ложка хрена 1/2 стакана сливок 2 стакана консервированных грибов сахар и соль

Вымытые яблоки запечь в духовке до мягкости, протереть через сито, добавить горчицу, хрен, сахар, соль (на кончике ножа) и взбить до получения пены. Затем осторожно замесить взбитые сливки. Яблочную пену соединить с сильно измельченными консервированными грибами.

Для получения вкусного салата рекомендуется брать слабый раствор уксуса с содержанием кислоты не более 2–3 %. Для этого обычный 30 %-ный уксус разбавляют в пропорции 1:10. Но если салат предназначен для длительного хранения, маринад должен быть крепче. В любом случае маринад обязательно подсаливают. Чаще всего в салатах используются маринованные грибы, огурцы, помидоры, бобы, фасоль, красный стручковый перец и репчатый лук.

Салат из грибов с репчатым луком

2 кг грибов одного вида

Для маринада: *2 стакана столового уксуса 4 луковицы 2 ст. ложки соли 1 ч. ложка сахара 15 горошин черного перца 3 лавровых листа*

Грибы ошпарить, откинуть на сито. Сварить маринад. Положить в него грибы, варить 10 минут, остудить. Подавать на стол вместе с маринадом.

Салат из отварных грибов

300 г свежих грибов 1 луковица 20 г сливочного масла 2 крутых яйца 2 ст. ложки сметаны помидоры, зелень

Грибы тщательно перебрать, вымыть и отварить в соленой воде (10 мин). Затем грибы смолоть в мясорубке или нарубить ножом, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, рубленое яйцо, зелень, сметану и соль. Выложить в салатницу и украсить зеленью, помидорами и целыми грибами.

Салат из овощей с грибами

1 стакан моркови 1 стакан консервированного зеленого горошка 1 кольраби 1 сельдерей 1/4 луковицы 1 стакан консервированных грибов 1 стакан сметанного соуса или соуса из простокваши 1 яйцо зелень ломтики лимона

Вареные морковь, сельдерей и кольраби нарезать кубиками. Маринованные, соленые или консервированные грибы и лук порубить. Все продукты перемешать с соусом, положить в миску и украсить ломтиками яйца и зелени.

Составные части салата можно и не перемешивать, а положить на блюдо отдельными разноцветными группами, соус подать в соуснице. Это позволит каждому по своему вкусу выбрать и перемешать продукты.

Салат из маринованной тыквы с грибами

400 г тыквы 1 стакан маринованных грибов

Для маринада: *1,5 стакана воды 160 г сахара 1 стакан уксуса*

Очищенную тыкву нарезать фигурным ножом на кусочки размером 2 × 2 см. В кастрюле вскипятить воду с уксусом и сахаром, положить туда нарезанную тыкву и варить ее до прозрачности. Вынуть тыкву шумовкой, выложить в стеклянную емкость и залить процеженным остывшим маринадом. Дать пропитаться, затем соединить кусочки тыквы с маринованными грибами. Такой салат можно хранить несколько дней. Подавать к блюдам из птицы и рыбы.

Салат из маринованной свеклы с грибами

400 г свеклы 1 стакан грибов

Для маринада: *1,5 стакана воды 1 ч. ложка тмина 1 ст. ложка сахара 1/2 ч. ложки соли 3 ст. ложки уксуса 5 горошин черного перца 2 лавровых листа*

Столовую свеклу отварить, очистить, нарезать фигурным ножом на ромбики (кусочки) размером 2×2 см и выложить в салатницу. Воду с уксусом и специями вскипятить, дать настояться, затем процедить через сито и залить маринадом свеклу. Оставить на 4 часа для пропитки. Соединить свеклу с маринованными грибами. Такой салат можно хранить несколько дней.

Салат из маринованного крыжовника

1 кг зрелых твердых ягод крыжовника

Для маринада: *2 стакана уксуса 3/4 стакана сахара 6 бутонов гвоздики кусочек корицы лимонная корка*

Сварить маринад из уксуса и пряностей. Горячим маринадом залить ягоды. Если они останутся твердыми, слить маринад и варить ягоды до мягкости, а затем снова залить маринадом. Мягкие ягоды положить в банку вместе с маринадом, банку закрыть и держать в холодном месте.

Салат хорошо сочетается с любыми грибами. Их подают отдельно. Каждый гость соединяет по своему вкусу.

Салат из маринованных слив с грибами

1 кг слив

Для маринада: *2 стакана столового уксуса или раствора лимонной кислоты 1 $^{3}/_{4}$ стакана сахара 6–8 бутонов гвоздики корица тертая апельсиновая или лимонная цедра*

Сливы вымыть, проколоть кожицу пластмассовой или деревянной палочкой, положить в миску или банку. Сварить маринад. Залить сливы горячим маринадом, банку или миску накрыть крышкой. На следующий день маринад слить, прокипятить в течение 15–20 мин, затем снова залить им сливы. Остывшие сливы можно подавать сразу, соединив с маринованными грибами. Для длительного хранения слив маринад нужно прокипятить в третий раз и герметично закрыть банку.

Кисло-сладкий салат из стручковой фасоли к грибам

1 кг стручковой фасоли

***Для маринада:** 2 стакана столового уксуса 1–2 стакана сахара 1 ч. ложка корицы бутоны гвоздики*

Фасоль промыть, отрезать кончики стручков, очистить их от прожилок, нарезать кусочками 1,5–2 см, отварить в подсоленной воде до полумягкости. Сварить маринад. Варить в нем фасоль минут 8—10, затем выложить ее в банку или миску вместе с маринадом. Остудить. Для длительного хранения плотно закрыть банку крышкой и держать в холодном месте. Стручковая фасоль гармонично сочетается с маринованными грибами, которые подаются отдельно.

Салат из зеленых помидоров к грибам

1 кг зеленых помидоров

Для маринада: *1/2 кг сахара корица или ваниль, имбирь, гвоздика 1/2—3/4 л столового уксуса*

Зеленые помидоры положить в кипяток на несколько минут, затем облить холодной водой и снять кожицу. Помидоры нарезать дольками или мелкими кусочками, положить в заранее приготовленный маринад и варить, пока они не станут прозрачными. Переложить в миску или банку, залить горячим маринадом. Остудить. Для хранения горячие банки плотно закрываются крышками. Зеленые помидоры хорошо сочетаются с любыми консервированными грибами, которые подаются отдельно.

Салат из маринованных груш к грибам

1 кг груш

Для маринада: *2,5 стакана столового уксуса сок 1 лимона и тертая лимонная корка 1–1,5 стакана сахара гвоздика, корица*

Кожуру вымытых груш надсечь или снять, груши разрезать пополам или на 4 части, сердцевину удалить. Сварить маринад. Положить в него куски груш и варить, пока они станут прозрачными, но не разваривать. Добавить лимонный сок и лимонную цедру. Салат остудить.

Для длительного хранения горячие груши положить в банку, в маринад добавить еще уксуса, залить им груши, банку герметично закрыть. Маринованные груши подходят к любым грибам, даже к соленым.

Горячие салаты и гарниры

Горячий салат из капусты

500–600 г белокочанной или краснокочанной капусты 40–50 г шпика или жирной ветчины 1 луковица 1 стакан маринованных грибов 1/2 стакана уксуса или кислого сока соль, перец, сахар

Капусту нашинковать. Шпик нарезать кубиками, подержать на слабом огне, добавить рубленый лук, шинкованную капусту и соль. Довести капусту до мягкости, заправить кислым соком и другими приправами. Смешать с маринованными грибами.

Салат из свеклы Вариант 1

500 г свеклы 1 стакан консервированных грибов 2 ломтика белого хлеба 2 ст. ложки сливочного масла 1/2 стакана молока сахар, уксус, соль

Вареную свеклу и грибы нарезать тонкими ломтиками. Добавить обжаренные в масле ломтики белого хлеба, затем молоко, сахар, уксус, соль и все подогреть. Подавать горячим к мясным блюдам.

Салат из свеклы Вариант 2

500 г свеклы 40 г шпика 1 стакан консервированных грибов 2 луковицы 4 ст. ложки творога соль, сахар, тмин

Вымытую и очищенную от кожуры свеклу натереть на крупной терке. Шпик нарезать маленькими кубиками и поджарить с мелко нарезанным луком и грибами.

Добавить натертую свеклу и тушить до мягкости в небольшом количестве воды. В конце добавить растертый творог, соль, сахар, толченый тмин по вкусу. Подавать к мясу.

Горячий салат из картофеля

6 картофелин 1 стакан горячего грибного бульона 1 стакан отварных грибов 1 луковица уксус или кислый сок 2–3 ст. ложки растительного масла, майонеза или сметаны соль, горчица, перец, мускат, укроп, петрушка, лук-резанец или зеленый лук

Сваренный в мундире горячий картофель очистить, нарезать ломтиками, добавить, грибы, горячий грибной бульон, соль, горчицу, тертый лук, кислый сок, перец и мускат, перемешать, держать 1–2 ч в теплом месте, чтобы в картофель впитались все приправы, добавить растительное масло, сметану или майонез, посыпать зеленью.

Горячий салат из картофеля с сосисками

500 г картофеля 1 стакан консервированных грибов 3 сосиски 1/2 стакана сметаны 1 ст. ложка сливочного масла 2 луковицы тмин, соль, порошок базилика

Отварной картофель и грибы нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук обжарить в сливочном масле, добавить картофель, нарезанные кружочками сосиски, подогреть и в конце заправить сметаной, растертым тмином, солью, порошком базилика по вкусу. Можно подавать как самостоятельное блюдо.

Пюре из картофеля и репчатого лука

400 г картофеля 1 стакан консервированных грибов 300 г репчатого лука 1–2 ст. ложки сливочного масла 1–2 желтка молоко соль, перец

Отварной картофель, грибы и репчатый лук пропустить через мясорубку или протереть через сито, добавить сливочное масло, горячее молоко, желток, соль, перец, хорошо сбить и еще раз подогреть. Подавать к мясным блюдам.

Горячий салат из сельдерея

2 корня сельдерея средних размеров 1 стакан консервированных грибов 1 крупное кислое яблоко 1/2 стакана соуса из растительного масла 1–1,5 ст. ложки рубленого укропа и зелени петрушки 1 морковь

Сельдерей сварить в подсоленной воде, очистить, нарезать кубиками или соломкой. К горячему сельдерею добавить измельченные таким же образом грибы, яблоко и соус, перемешанный с рубленой зеленью.

Для придачи салату красивого цвета в него можно добавить тертую сырую или вареную морковь.

Сельдерей с яблоками

2 корня сельдерея 3 яблока 1/2 стакана консервированных грибов 50 г сливочного масла яблочный сок соль, сахар, перец

Сельдерей, грибы и яблоки нарезать маленькими (0,5 см) кубиками и немного обжарить в сливочном масле или маргарине. Затем добавить соль, сахар, перец, подлить немного яблочного сока и тушить до мягкости. Подавать к блюдам из мяса птицы.

Салат из сельдерея

2 корня сельдерея 1/2 стакана консервированных грибов 1/2 стакана польского соуса 1 ст. ложка укропа 1 морковь 1 яблоко 1 морковь

Вареный сельдерей очистить от кожицы и вместе с грибами нарезать кубиками или соломкой. Добавить нарезанные таким же образом яблоки, подогреть и залить приготовленным польским соусом, к которому добавлен рубленый укроп. Для придачи салату красивого цвета в него можно добавить тертую сырую или вареную морковь.

Горячий салат из брюквы

1 небольшая брюква 1/2 стакана соуса из растительного масла 1 луковица 1 ст. ложка рубленого лука-резанца или зеленого лука 1/2 стакана консервированных грибов

Брюкву нарезать кубиками или соломкой, отварить в небольшом количестве воды. Воду слить и использовать для приготовления супа. Брюкву заправить соусом из растительного масла, предварительно добавив в него грибы, тертый репчатый лук и измельченный лук-резанец.

Соусы

Соусы повышают питательную ценность салатов, обогащая их белками, жирами. Соусы делают салаты сочнее, способствуют их сохранности.

Чтобы получить по-настоящему хороший салат, нужно уделить большое внимание приготовлению соуса. Плохой соус может испортить салат из самых лучших продуктов.

Наибольшее распространение получили соусы, основу которых составляют или растительное масло, или сметана, или всем известный майонез.

Из растительных масел для салатных соусов рекомендуется использовать оливковое или кукурузное, у них нет такого специфического вкуса, как у подсолнечного масла. Подсолнечным маслом следует пользоваться только в том случае, если к его вкусу привыкли.

Что же касается майонеза, то многие хозяйки совершенно напрасно пытаются готовить его сами. Лучше всего покупать майонез фабричного производства. Его эмульсия тоньше, и поэтому он вкуснее, чем майонез домашнего приготовления. Он лучше сохраняется и лучше усваивается. Разнообразить вкус купленного майонеза можно, добавляя к нему свежие сливки, простоквашу, кефир, сметану, творог и целый ряд других продуктов: растительное масло, томатное пюре, сок из ягод или овощей, тертый репчатый лук и всевозможную зелень.

Вкус майонеза можно значительно улучшить или придать ему совершенно другой оттенок, добавив такие приправы:

1) сметану (в смеси 1:1);

2) сливки (можно их взбить и осторожно замешать в соус; подходит для нежных салатов из макарон, риса, фруктовых салатов и др.);

3) мелко нарубленную зелень (укропа, петрушки, сельдерея, зеленого лука, базилика, эстрагона и др.) осторожно замешивают в соус (соус обогащается витаминами и становится вкуснее);

4) мелко нарезанные маринованные огурцы. Огурцы очищают от кожуры и семян и острым нержавеющим ножом мелко нарезают, затем замешивают в соус (можно добавлять до 25 % огурцов; придают соусу пикантный вкус);

5) мелкорубленое филе сельди. Вымоченную сельдь очищают от кожи, костей, мелко нарезают или пропускают через мясорубку. Добавляют по вкусу;

6) рубленое яйцо. Яйцо варят 10 минут, очищают от скорлупы, измельчают и замешивают в соус (для рыбных и

овощных салатов);

7) мелкорубленое филе кильки (для салатов из яиц);

8) томатное пюре (добавляют по вкусу; можно добавлять до 30 %; соус подходит для мясных салатов);

9) натертый хрен (можно добавлять до 20 %, а также по вкусу);

10) повидло. Лучшие – яблочное, сливовое (можно добавлять до 25 %; такой соус считается десертным майонезом);

11) овощное пюре (добавляют по вкусу).

Существует бесчисленное множество вариантов майонеза. Мы приводим лишь некоторые из них и, учитывая специфику нашей книги, начинаем подборку с грибных майонезов, которые приемлемы и для салатов, не содержащих грибы.

Соус майонез с томатным пюре и солеными грибами

1 банка готового майонеза 2 ст. ложки томатного пюре 2 ст. ложки измельченных соленых грибов перец по вкусу

К готовому майонезу добавить томатное пюре или кетчуп, измельченные грибы, перец.

Соус майонез с зеленью и маринованными грибами

1 банка готового майонеза 1 ч. ложка зелени петрушки 1 ч. ложка зелени укропа 1 ст. ложка зеленого лука 1 ст. ложка маринованных грибов

Зелень и грибы мелко порубить, перемешать с готовым майонезом.

Соус майонез с горчицей и солеными грибами

1 банка готового майонеза 2 ст. ложки мелко нарубленных соленых грибов 1 ст. ложка мягкой горчицы

К готовому майонезу добавить мелко нарубленные грибы, заправить мягкой горчицей.

Соус майонез с консервированными грибами, красным перцем и портвейном

1/2 стакана майонеза 1/3 стакана консервированных грибов 50 г портвейна молотый красный перец

В майонез добавить измельченные грибы, белый портвейн и молотый красный перец по вкусу.

Зеленый соус майонез с солеными грибами

1 банка готового майонеза 2 ст. ложки шпинатного пюре 2 ст. ложки протертой зелени (укроп, петрушка, сельдерей, зеленый лук) 2 ст. ложки измельченных соленых грибов

Шпинат, укроп, петрушку, сельдерей, зеленый лук потушить на пару или в собственном соку, остудить, протереть через сито, добавить к майонезу. Соленые грибы мелко нарубить и ввести в полученную смесь.

Соус майонез с красной икрой и солеными грибами

1 банка готового майонеза 3 ч. ложки красной икры 1 ч. ложка рубленого укропа 1 ч. ложка зеленого лука 2 ст. ложки измельченных соленых грибов 1 ст. ложка мягкой горчицы

К готовому майонезу добавить красную икру, очень мелко нарубленные соленые грибы и мелко нарезанную зелень. Можно заправить мягкой горчицей.

Соус «Ремуляд»

1 банка майонеза 2 ч. ложки рубленой петрушки 2 ч. ложки рубленых каперсов 2 ч. ложки рубленого лук-резанца или зеленого лука 1 ч. ложка рубленого эстрагона 1 ст. ложка мелко нарубленных консервированных грибов 1–2 ч. ложки очищенных и измельченных анчоусов или кильки пряного посола горчица

К готовому майонезу добавить перечисленные компоненты и перемешать.

Соус майонез с зеленью

1 банка майонеза 1–2 ст. ложки зелени петрушки 1/2 ст. ложки укропа 3/4 ст. ложки зеленого лука или лука-резанца 1 ст. ложка соленого огурца 1/2 ст. ложки маринованных овощей

Зелень и другие продукты мелко порубить, перемешать с готовым майонезом.

Соус майонез с фруктовым пюре

1 банка майонеза 1/2 стакана фруктового или яблочного пюре красный стручковый перец горчица

К готовому майонезу добавить пюре и мелко нарубленный красный перец, заправить горчицей.

Соус майонез с соленым огурцом

1 банка майонеза 1–2 соленых огурца горчица

К готовому майонезу добавить мелко нарубленные соленые огурцы, заправить горчицей.

Соус татарский

1 банка майонеза 1–1,5 ст. ложки рубленых огурцов консервированных или маринованных 1/2 луковицы

К готовому майонезу добавить мелко нарубленные огурцы и натертый или нарезанный репчатый лук.

Соус кавказский

1 банка майонеза 1–2 ст. ложки хрена 1–2 ст. ложки томатного пюре или горчицы 1–2 ст. ложки сахара

К готовому майонезу добавить натертый хрен, томатное пюре или горчицу и сахар.

Основной соус из растительного масла и производные от него [1]

1/2 стакана растительного масла 2 ст. ложки столового уксуса 1 ч. ложка сахара 1/2 ч. ложки соли черный молотый перец по вкусу

К растительному маслу добавить столовый уксус, сахар, соль, перец.

Основной соус можно обогатить питательными веществами и придать ему дополнительные вкусовые оттенки, добавив следующие приправы:

1) 1 ст. ложку измельченной зелени (укроп, петрушка, зеленый лук);

2) 1 ст. ложку томатного пюре;

3) 2 ст. ложки сметаны:

4) 1 ч. ложку горчицы;

5) 1 ч. ложку измельченного репчатого лука (придает соусу более острый вкус);

6) 1 ч. ложку толченого чеснока;

7) 2 ст. ложки кислого фруктового или ягодного сока (вместо уксуса).

Некоторые варианты обогащения основного соуса из растительного масла постепенно превратились в достаточно устойчивые композиции, перечисленные ниже.

Соус из растительного масла с луком

1/2 стакана соуса из растительного масла 1 ч. ложка тертого репчатого лука 1 ч. ложка рубленого зеленого лука

Соус из растительного масла с горчицей

1/2 стакана соуса из растительного масла 1/2 ч. ложки горчицы 1/2 ч. ложки сахара

Соус из растительного масла с томатной пастой

1/2 стакана соуса из растительного масла 1 ч. ложка томатной пасты или 1–1,5 ст. ложки томатного сока 1/2 ч. ложки тертого лука.

Соус из растительного масла с зеленью

1/2 стакана соуса из растительного масла 1–1,5 ч. ложки рубленой зелени петрушки 1 ч. ложка рубленого укропа 1/2 ч. ложки рубленого зеленого лука или резанца

Соус из растительного масла со сметаной

2–3 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки лимонного или яблочного сока или сока из смородины 2–3 ст. ложки сливок или сметаны 1/2 ч. ложки сахара 1/4—1/2 ч. ложки соли перец, горчица

Уксус, используемый в соусах из растительного масла, будет ароматнее и вкуснее, если к нему добавить корочки лимона, апельсина или мандарина, свежие боровики, шампиньоны, листья эстрагона или какие-либо другие пряности и ароматическую зелень. Уксус вместе с размельченными пряностями и ароматической зеленью кипятят, дают остыть и процеживают через марлю или сито. В таком виде уксус может долго храниться.

Основной сметанный соус и производные от него

1/2 стакана сметаны 1/2 ч. ложки соли 1 ч. ложка сахара 1 ч. ложка горчицы черный молотый перец по вкусу

К очень свежей сметане добавить соль, сахар, горчицу, перец.

Сметанный соус можно обогатить питательными веществами и придать ему другой вкусовой оттенок, добавив следующие ингредиенты:

1) 1 растертый вареный желток (добавляется постепенно);

2) 1/3 стакана растительного масла (добавляется постепенно);

3) 1–2 ст. ложки мелкорубленой зелени (укропа, петрушки, эстрагона, зеленого лука, сельдерея), которые осторожно замешиваются в соус (соус обогащается витаминами);

4) 1 ст. ложка томатного пюре;

5) 1–3 ст. ложки простокваши или кефира с добавлением соли и сахара (уменьшается содержание жира в соусе);

6) 1 ст. ложка тертого репчатого лука (придает остроту);

7) 1–2 ч. ложки тертого чеснока (придает больший аромат и остроту);

8) 1–2 ч. ложки горчицы (такой соус используется для салатов из яиц);

9) 1–2 ст. ложки натертого хрена (такой соус используется для салатов из яиц и рыбных салатов);

10) сливки (добавляются в случае необходимости и по вкусу. Такой соус используется для салатов из макарон и риса, овощных и фруктовых салатов);

11) растертый творог (соус обогащается белками).

Как видно, основной сметанный соус можно видоизменять и использовать для различных салатов.

Сметанный соус с растительным маслом

1 стакан сметаны 3/4 стакана растительного масла 2 сырых желтка 1/2 ст. ложки яблочного или лимонного сока

Желтки растереть с приправами, добавить другие продукты, хорошо взбить и заправить.

Основной творожный соус и производные от него

200 г творога 1,5 стакана молока сахар, соль, тмин

Творог из цельного молока хорошо растереть, добавить молоко, сахар, соль, тмин. Перемешать до получения однородной массы.

К основному творожному соусу можно добавить следующие продукты:

1) 1 ст. ложку томатного пюре или 2 ст. ложки томатного сока;

2) 1 ч. ложку мелко порубленной зелени петрушки и 1 ч. ложку зелени укропа;

3) 1 ст. ложку майонеза.

Зеленый творожный соус

1 стакан творожного соуса 1/2 ст. ложки рубленой зелени петрушки 1/2 ст. ложки рубленого укропа 1/2 ст. ложки рубленого зеленого лука или резанца 1/2 ст. ложки рубленой зелени сельдерея

Зелень добавить в творожный соус, взбить и заправить.

Основной соус из простокваши и производные от него

1 стакан простокваши или кефира 1/2 ч. ложки соли 1 ч. ложка сахара 1 ч. ложка горчицы перец

К простокваше добавить специи и все хорошо взбить до получения однородной массы. Если простокваша кислая, добавить сливки. Вместо простокваши можно использовать кефир.

Соус из простокваши можно обогатить следующими приправами:

1) 1 ч. ложка натертого репчатого лука;
2) 1 ст. ложка мелкорубленой зелени;
3) 1 ст. ложка взбитых сливок;
4) 1 ст. ложка сметаны;
5) 1 ст. ложка растительного масла;
6) 1 ст. ложка томатного пюре;
7) 1 ст. ложка майонеза.

Соус из простокваши с луком

1 стакан простокваши или кефира 1 небольшая луковица или 25 г зеленого лука 1–1,5 ч. ложки сахара 1/4—1/2 ч. ложки соли горчица, перец

К простокваше или кефиру добавить измельченный лук, сахар, соль, горчицу, перец, перемешать и взбить.

Соус из простокваши с растительным маслом

1 стакан простокваши или кефира 1/2 стакана растительного масла 1 ч. ложка сахара 1/2 ч. ложки соли горчица, перец

Простоквашу или кефир хорошо перемешать с приправами и растительным маслом, взбить. Можно взять и пахту или другие виды простокваши.

Соус из простокваши с томатной пастой

1 стакан простокваши или кефира 1,5 ст. ложки томатной пасты 1/2 ч. ложки острого соуса (например, «Южного») соль, зелень петрушки, укроп

Простоквашу, кефир или иной вид кислого молока хорошо взбить с томатной пастой, острым соусом и приправами.

Соусы на сливочном масле

В эти соусы можно добавить мелко нарубленные грибы любого вида. По консистенции они подходят только к горячим овощным или рыбным салатам.

Польский соус на сливочном масле

100 г сливочного масла 1 сваренное вкрутую яйцо 1 ст. ложка лимонного сока 1 ст. ложка петрушки соль

Растопить масло, добавить мелко нарезанное яйцо, лимонную кислоту или лимонный сок. Посолить. В конце добавить мелко нарубленную зелень петрушки.

Голландский соус на сливочном масле

100 г сливочного масла 4 сырых желтка 3/4 стакана молока 1 ч. ложка лимонного сока сахар, соль, перец

В кастрюльку положить сливочное масло, налить молоко, взбить яичные желтки и греть соус на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая. В конце добавить специи, лимонный сок и снова перемешать. Вместо лимонного сока можно использовать уксус. Консистенция соуса должна быть такой же, как у сметаны средней густоты.

Немецкий соус на сливочном масле

100 г сливочного масла 25 г панировочных сухарей лимонный или сливовый сок

Выпарить из сливочного масла воду, чтобы она не впиталась в хлеб, иначе панировочные сухари нельзя будет поджарить.

Панировочные сухари поджаривать в масле до появления светло-коричневой окраски. К полученному соусу добавить по вкусу или лимонный, или сливовый сок.

Горчица с яблоками и грибами

250 г сухой горчицы 200 г маринованных грибов 200 г протертых моченых антоновских яблок 75 г растительного масла 150 г сахара 15 г соли

Для маринада: *200 мл 7%-ного уксуса 0,5 г душистого перца 0,17 г горького перца 0,17 г лаврового листа 0,17 г корицы 0,17 г гвоздики 175 мл воды*

Моченые протертые яблоки и протертые маринованные грибы соединяют с подготовленной горчицей, сахаром, солью, хорошо размешивают и дают постоять 5–6 ч. После этого в несколько приемов, помешивая, вливают растительное масло, подготовленный охлажденный маринад и выдерживают горчицу в течение 1–2 ч.

Соус из горчицы и эстрагона с консервированными грибами

1 ст. ложка горчичной пасты 1 ст. ложка зелени эстрагона 1/2 ст. ложки сахара 1/2 стакана растительного масла 1 ч. ложка уксуса 50 г консервированных грибов 1 ч. ложка базилика соль

В горчичную пасту понемногу добавить растительное масло, соль, сахар, уксус. В конце добавить мелкорубленую зелень эстрагона, базилика и тщательно измельченные грибы.

Соус имеет приятный вкус и запах. Употребляется с рыбными, мясными и овощными салатами.

Соус из брюквы с лимоном и консервированными грибами

300 г брюквы белок 1 яйца 1 лимон 1/2 стакана консервированных грибов 2 ст. ложки сахара 2 ст. ложки сливочного масла

Брюкву очистить, сварить до полной готовности и тщательно протереть. Затем положить в нее сахар, масло, протертые грибы и варить до получения густой консистенции. Массу охладить, ввести в нее белок, взбить, влить лимонный сок, положить тертую лимонную цедру и снова взбить. Подавать соус к мясу и птице.

Соус лимонный с маринованными грибами

150 г сливок 2 яйца 1 лимон 60 г маринованных грибов 15 каперсов соль и сахар

Маринованные грибы и каперсы провернуть через мясорубку, ввести два сырых яйца, лимон с тертой цедрой, сливки, соль и сахар по вкусу. Подавать к мясу.

Соус-хрен с уксусом

150–200 г хрена 20–30 г сахара 20 г соли 50 г столового уксуса 50 г воды

Коренья хрена на 2 ч замочить в холодной воде, затем очистить, вымыть и натереть. Вскипятить воду, добавить соль, сахар и уксус, остудить и залить этим маринадом хрен. Затем расфасовать соус по маленьким баночкам, закрыть пластмассовой крышкой. Хранить в прохладном (0—12 °С) темном месте: зимой – 30 дней, летом – 15.

Если нужно, чтобы соус имел более нежный вкус, следует добавить больше сахара и меньше соли.

Приготовленный таким образом соус имеет острый вкус. Перед добавлением соуса в салаты его можно сделать более нежным по вкусу и обогатить питательными веществами, добавив такие приправы:

1) сметану. Такой соус хорошо подходит для всех блюд и салатов из яиц, а также рыбных блюд;

2) столовую свеклу. Отваренную свеклу натирают на мелкой терке и замешивают в соус. Такой соус имеет приятный розовый цвет и более нежный вкус;

3) натертые кислые яблоки;

4) маринованную бруснику;

5) сливки;

6) мед;

7) майонез.

Чесночный соус

2–4 зубчика чеснока 2 сырых желтка 1/2 стакана растительного масла лимонная кислота 2 ч. ложки воды соль

В стеклянной или фаянсовой мисочке растолочь чеснок с солью и сыром яичным желтком. Затем постепенно добавить растительное масло, лимонный сок или разбавленную лимонную кислоту и соль по вкусу. Консистенция соуса должна быть такой же, как у майонеза. Такой соус подходит для салатов и тостов.

Пикантный соус

100 г майонеза 50 г консервированных грибов 40 г белого портвейна молотый красный перец

В майонез добавить мелко нарезанные грибы, белый портвейн и молотый красный перец по вкусу.

Русский соус

1/2 стакана растительного масла 3 ст. ложки воды 2 ст. ложки уксуса соль, сахар, перец, горчица

В соусник налить растительное масло, уксус, кипяченую воду, добавить все специи и перемешивать примерно 10 мин. Снять пробу, если не хватает специй, добавить. Таким соусом заливают многие салаты, в том числе грибные.

Грибной соус

50 г сухих грибов 1 ст. ложка муки 1 луковица 2 ст. ложки масла соль

Промытые в теплой проточной воде сухие грибы замачивать в 2 стаканах холодной воды в течение 2–3 ч, а затем в этой же воде сварить без добавления соли.

1 столовую ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15–20 мин. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все вместе слегка прожарить, а затем переложить в соус, посолить по вкусу и дать прокипеть.

Украшение салатов

Салаты обычно украшают теми же продуктами, из которых их готовят. В ряде случаев можно отступить от этого правила и использовать для украшения отсутствующие в салате, но подходящие по вкусу продукты. Так, например, яблочные салаты, салаты из сельдерея украшают помидорами.

Некоторые овощные салаты можно группировать в салатницах по цвету, например, белокочанную капусту – с краснокочанной, зеленую стручковую фасоль – с цветной капустой, красные стручки сладкого перца – с зелеными стручками.

Для оформления салатов зимой можно использовать богатые витаминами овощные консервы.

Лист сельдерея – вполне достаточное украшение для небольшой салатницы. Зеленый лук, связанный в пучок или снопик, хорошо гармонирует с цветком ромашки, сделанным из яйца. Эффектным украшением является также лук-порей и молодые ростки кресс-салата (длиной 2–4 см).

Вымытые и высушенные веточки петрушки, опущенные на 1–2 мин в горячий жир, хорошо подходят для украшения мясных салатов.

Огурцы (маринованные, соленые и свежие) – прекрасный материал для украшения. Огурцы нарезают ломтиками, дольками, брусками, кубиками, кружочками, делают из них кольца, полукольца, веера и т. п.

Нарезанные ломтики огурца раскладывают по кругу и в середине помещают пучок зеленого лука – все это выглядит очень декоративно.

Морковь широко используется для оформления салатов благодаря ее яркой, устойчивой окраске. Салаты украшают свежей морковью (целой или натертой), а также морковью, сваренной до полумягкости в подсоленной воде и нарезанной брусками, кружочками или звездочками. Из такой моркови можно также сделать красивые тюльпанчики и вазочки.

Редис украшают зеленым луком: для этого в нем делают прорези, в которые вставляют перышки зеленого лука. Чтобы сделать из редиса цветок, надо надрезать кожуру и отогнуть ее, как лепестки.

Хорошо подходят для украшения большие кольца сладкого репчатого лука. Часть колец лука можно обвалять в порошке паприки (красного стручкового перца) и вперемежку с белыми кольцами уложить их цепочкой по периметру салатницы или

блюда. Мелкие кольца рекомендуется использовать не в украшении, а как составную часть салата.

Толстый лук-перо разрезают на кусочки длиной 2–3 см, на конце каждого из них делают несколько надрезов длиной 1 см – получится цветок.

Еще одно оригинальное украшение – цветок «хризантемы» из луковицы. Головку репчатого лука среднего размера надрезают сверху несколько раз крест-накрест: чем больше будет надрезов, тем пышнее распустится «хризантема».

В качестве украшения салатов часто используется стручковый перец. Красные, а также зеленые стручки перца нарезают на мелкие квадратики, треугольники, бруски, соломку и раскладывают разнообразными узорами.

Маринованные фрукты, грибы и овощи можно использовать для украшения салатов из мяса птицы. Зеленые и розовые стебли ревеня комбинируют с фруктами и ягодами.

Лимонами обычно оформляют рыбные салаты. Если нет лимона, его заменяют ломтиками огурца, колечками маринованного лука, ломтиками айвы.

Корзиночки для салатов

Салаты можно подавать к столу не только в общей для всех гостей салатнице, но и каждому гостю персонально: в специально испеченных для такого случая корзиночках.

Рецепты песочного теста для корзиночек

Из песочного теста, приготовленного по данным ниже рецептам, можно сделать, в зависимости от величины формочек и толщины теста, 10–15 корзиночек. Вкуснее корзиночки из более тонкого теста.

Песочное тесто на масле

1 стакан муки 1/2 ч. ложки соли 70 г масла или маргарина 2–3 ст. ложки воды 1/2—1 яичный желток

В муку насыпать соль. Масло или маргарин комнатной температуры положить на муку и рубить тупой стороной ножа, пока все не перемешается, добавить воду и желток и месить до получения теста.

Песочное тесто на сметане

1 стакан муки 1/4 ч. ложки соли 50–60 г маргарина 2–3 ст. ложки сметаны

Маргарин комнатной температуры растереть деревянной ложкой, добавить сметану, соль и муку, месить до получения теста.

Песочное тесто с картофелем

1 стакан муки 2–3 картофелины 80 г маргарина 1/4 ч. ложки соли

Вареный картофель натереть или размять вилкой, добавить муку и маргарин, месить до получения теста.

Все виды песочного теста держать 30–60 мин в холодном месте, раскатать в тонкий пласт, вырезать круглые лепешки размером немного больше диаметра формочки. Положить в каждую формочку по лепешке, прижимая ко дну и стенкам. Печь в горячей духовке (250 ˚С).

Слоеные корзиночки

500–600 г пшеничной муки 300–400 г сливочного масла или маргарина 1 яйцо 1 стакан воды 1/2 ч. ложки соли 1 ч. ложка уксуса

Из 100 г пшеничной муки и 300 г сливочного масла сделать лепешку в виде квадрата толщиной около 2 см. Положить лепешку в прохладное место.

В оставшейся просеянной пшеничной муке сделать углубление, положить сливочное масло (100 г), вбить яйцо, влить воду и уксус, посолить, замесить тесто и оставить его на 30 мин. Затем тесто раскатать в квадрат, размер которого должен быть в 2 раза больше, чем размер предыдущей лепешки.

В середину раскатанного теста положить первую лепешку, края загнуть в виде конверта. Посыпать стол мукой и раскатать пласт шириной 20–25 см и толщиной 1 см. Раскатанное тесто сложить в три слоя и поместить в холодное место. Охлажденное тесто раскатать заново, сложить и снова охладить. То же самое повторить в третий раз, затем тесто раскатать. Вырезанные из него лепешки разложить по формочкам и печь при температуре 250 ˚С.

По этому рецепту можно испечь примерно 30 корзиночек. Чем тоньше раскатано тесто, тем корзиночки вкуснее.

Испеченные корзиночки заполняют салатом, украшают, расставляют на блюде или подносе и подают к столу. Можно каждую корзиночку с салатом подавать отдельно на тарелочке.

Бутерброды

С бутербродами, поданными к кофе или чаю, можно отмечать любые юбилеи, именины, дни рождения, проводить детские праздники и молодежные вечеринки.

Бутерброды выручают в случае неожиданного прихода гостей или когда не хватает времени на приготовление других блюд.

Готовя бутерброды, хозяйка может проявить всю свою фантазию и выдумку, показать свой индивидуальный стиль.

Бутерброды должны быть аккуратно приготовлены, красиво оформлены, отличаться формой и цветом, чтобы привлекать внимание и вызывать аппетит.

Подавать к столу бутерброды можно по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие подносы, на которых бутерброды выкладывают в один слой симметричными рядами или группами. Бутерброды одного ряда должны гармонировать по цвету и форме с бутербродами соседнего ряда. Размещенные таким образом бутерброды хорошо просматриваются и их легко брать. Бутерброды подают также на деревянных досках или больших плоских тарелках. Если не хватает посуды, бутерброды можно поместить на салфетки.

Для приготовления бутербродов лучше всего брать немного постоявший, (двухдневный) хлеб, потому что свежий, только что выпеченный, трудно нарезать ломтями. Свежий хлеб легче резать нагретым ножом. Каравай хлеба сначала разрезают вдоль на две части, а затем кладут на доску срезом вниз.

Жесткую корку хлеба предварительно срезают, хлеб нарезают вручную или хлеборезкой на ломтики толщиной 0,5–1 см, а затем придают им различную форму: круглую, овальную, ромбовидную, четырехугольную или треугольную.

Для приготовления бутербродов используются самые разные продукты: салаты, мясо, паштеты, пасты, фрукты, пюре и желе. Бутерброды можно делать из одного вида продуктов или комбинируя на одном куске хлеба различные, сочетающиеся между собой ингредиенты.

Сливочное масло для бутербродов должно быть достаточно мягким (тогда оно намазывается ровным слоем), качественным и свежим. Неприятный привкус сливочного масла можно снять добавлением различных специй или продуктов с пикантным вкусом. Так, например, к сбитому сливочному маслу добавляют соль, хрен, томатное пюре, кильку, какао, горчицу, репчатый лук и др.

Ниже даны рецепты приготовления различных соленых

масел.

Зеленое масло

150 г сливочного масла 2–4 ст. ложки зелени лимонная кислота, соль

Зелень укропа и петрушки вымыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и мелко нарезать. К сбитому сливочному маслу добавить зелень, лимонную кислоту, соль по вкусу.

Намазывают на хлеб и сверху кладут тонкий ломтик копченой колбасы, на который положен кружочек сваренного вкрутую яйца и маринованный грибочек.

Томатное масло

150 г сливочного масла 3 ст. ложки томатного пюре соль, перец, сахар

К сбитому сливочному маслу добавить томатное пюре, соль, перец и сахар по вкусу.

Томатное масло намазывают на хлеб и украшают грибами.

Горчичное масло

200 г сливочного масла 3–4 вареных желтка горчица, соль

К сбитому сливочному маслу добавить натертый желток, горчицу и соль по вкусу, хорошо перемешать.

Хлеб намазывают горчичным маслом и украшают свернутым ломтиком ветчины и долькой маринованного гриба.

Овощное масло

200 г сливочного масла 5 шт. редиса 1 морковь 1 свежий огурец 2 ст. ложки укропа соль сахар

Деревянной ложкой сбить в мисочке сливочное масло, добавить натертые на мелкой терке редис, морковь, свежие огурцы и мелко нарезанный укроп. Добавить соль и немного сахара по вкусу. Можно обойтись без какого-либо овоща или заменить его другим.

Ломтик ржаного или белого хлеба намазать овощным маслом и украсить фунтиком из тонкого ломтика ветчины, на который положены дольки соленых грибов.

Хренное масло

200 г сливочного масла 1 корень хрена уксус соль сахар

Корень хрена очистить, вымыть и натереть на мелкой овощной терке, добавить уксус, сахар, соль по вкусу и замешать в сбитое сливочное масло.

Ломтик ржаного хлеба намазать приготовленным маслом и украсить кусочком жаркого или филе, на который положены ломтики маринованных грибов.

Сельдерейное масло

200 г сливочного масла 1 клубень сельдерея сок соль сахар

Вымытый клубень сельдерея отварить в соленой воде, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке, добавить немного кислого светлого сока, соль и сахар по вкусу. Всю эту массу замешать в сбитое сливочное масло. Вместо сельдерея можно использовать морковь с кореньями петрушки. Бутерброд хорошо украсить солеными грибами.

Ветчинное масло

200 г ветчины 150 г сливочного масла 1 луковица соль

Тушеную ветчину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный лук и смешать со сбитым сливочным маслом. Добавить соль по вкусу. Вместо ветчины можно использовать другие мясные изделия.

На намазанный этим маслом хлеб кладут ломтик помидора, а на него – колечки лука-порея или репчатого лука, обвалянные в порошке паприки, и грибы.

Колбасное масло

300 г колбасы 250 г сливочного масла 1 луковица 1 маринованный огурец

Колбасу пропустить через мясорубку, лук мелко нарубить и обжарить в сливочном масле. Очищенный от кожуры маринованный огурец мелко нарезать. Все замешать в сбитое сливочное масло.

Ломтик хлеба намазывают колбасным маслом, накрывают листом салата и кладут сверху цветок из редиса и маринованные грибы.

Грибное масло

200 г сливочного масла 100 г грибов 1 луковица соль и молотый перец

Свежие боровики вымыть, обсушить, мелко порезать и обжарить в сливочном масле вместе с мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль, молотый перец по вкусу. К сбитому сливочному маслу добавить остуженные приготовленные грибы, посолить, все хорошо перемешать.

Грибное масло намазывают на хлеб и украшают листьями салата и маленькими шляпками грибов. Вместо свежих грибов можно брать соленые или маринованные.

Бутерброды со свекольной икрой

100 г свеклы 1 ст. ложка сливочного масла лимонный сок, сахар, соль, тмин

Свеклу отварить, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке. Сливочное масло растопить на сковороде, добавить свеклу, соль, сахар, тмин, лимонный сок и натертую лимонную корочку по вкусу, все подогреть. Вместо лимонного сока можно использовать лимонную кислоту. Ломтик ржаного или кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом и холодной свекольной икрой. Украсить шляпками грибов.

Бутерброды с грибами

200 г грибов 1 луковица 20 г сливочного масла 1 ст. ложка сметаны соль

Можно использовать разные грибы: боровики, шампиньоны, подосиновики, подберезовики и др. Грибы хорошо вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные грибы и тушить до готовности, затем все заправить сметаной и попробовать, достаточно ли соли. Холодную грибную массу положить на хлеб. Украсить маленькими шляпками грибов и зеленью. Вместо свежих грибов можно использовать соленые или сушеные.

Бутерброды со шляпками грибов

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать солью, положить сверху кружочки сваренного вкрутую яйца, на которые уложить поджаренные маленькие шляпки грибов. Украсить зеленью петрушки, сельдерея, эстрагона и др.

Бутерброды из белого хлеба с грибами, зеленой массой и помидорами

1 батон белого хлеба 1 стакан мелко нарубленных сваренных сухих грибов 2 луковицы 1 сырой желток 2 ломтика белого хлеба для замачивания в молоке 2 ст. ложки растительного масла 1,5 стакана зеленой приправы 10 мелких помидоров 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени соль и молотый перец

Для зеленой приправы: *по 150 г зеленого лука, зелени петрушки и зелени укропа 50 г зелени кинзы или сельдерея 1 головка чеснока 1 стакан очищенных грецких орехов 2 ст. ложки уксуса 1 ст. ложка растительного масла 1 ч. ложка сахарного песка соль*

На растительном масле обжарить мелко нарубленные сваренные грибы и лук, посолить, поперчить, остудить и пропустить через мясорубку вместе с хлебом, намоченным в молоке и хорошо отжатым. В массу положить сырой желток и хорошо вымешать. Мелкие помидоры вымыть, вытереть досуха, разрезать поперек на половинки. Батон хлеба разрезать вдоль. На каждый приготовленный пласт хлеба посредине, вдоль уложить половинки помидоров, помещая между ними рубленую зелень. Вдоль одного края пласта выложить ровной полоской грибную массу, вдоль другого – зеленую приправу. Пласты разрезать поперек на одинаковые полоски и подать уложенными на салфетку.

Приготовление зеленой приправы. Всю зелень хорошо промыть, обсушить, мелко нарезать. Очищенные чеснок и орехи истолочь в ступке в однородную маслянистую массу, постепенно вводя масло. Затем истолочь в ступке зеленый лук и всю зелень. Перемешать с ореховой массой, добавить сахарный песок, посолить по вкусу, влить уксус и все хорошо растереть в миске. Сложить в банку, закрыть пластмассовой крышкой. Хранить в холодильнике. Эту приправу можно подавать как самостоятельную закуску или к холодному мясу, рыбе, сваренным вкрутую яйцам.

Бутерброды с хреном и взбитыми сливками

1 стакан сливок 1 корень хрена кислый сок, сахар, соль – по вкусу

Хрен очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Добавить сахар, соль и светлый кислый сок (айвовый). Густые сливки взбить и замешать туда подготовленный хрен. Ломтики белого или кисло-сладкого хлеба намазать сливочным маслом (можно обойтись без масла), сверху выложить приготовленные взбитые сливки и сразу подать к столу, украсив консервированными грибами.

Бутерброды с сыром и хреном

1 корень хрена 200 г сливочного масла соль, сахар лимонная кислота – по вкусу 100 г твердого сыра грибы

К натертому хрену добавить сахар, соль и лимонную кислоту по вкусу. Масло взбить и замешать туда приготовленный хрен. Ломтики хлеба намазать приготовленным маслом и посыпать натертым сыром. Украсить грибами.

Бутерброды с мясом и хреном

200 г сливочного масла 300 г нежирного мяса или колбасы 2 ст. ложки натертого хрена 1 яблоко сахар зелень грибы соль

Очищенное от кожуры яблоко натереть на крупной терке, добавить натертый хрен, соль, сахар и все перемешать. Должна получиться густая по консистенции масса. Можно добавить немного густой сметаны. На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить приготовленную массу. Сверху поместить ломтики мяса или колбасы, украсить зеленью и грибами.

Бутерброды с хреном и помидорами

1 ст. ложка натертого хрена 1 ст. ложка майонеза соль, сахар, перец, помидоры, грибы

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, выложить сверху натертый хрен, смешанный с майонезом, солью и хреном. На бутерброды положить ломтики помидора, посыпанные молотым перцем или порошком базилика, и ломтики консервированных грибов.

Бутерброды с репчатым луком

100 г репчатого лука 150 г картофеля 50 г сливочное масло 1/2 стакана молока соль паприка зелень огурцы грибы

Картофель отварить в подсоленной воде. Отварить лук в небольшом количестве воды. Лишнюю воду слить, картофель и лук размять в пюре, добавить сливочное масло, горячее молоко, соль, порошок паприки, все подо-греть и хорошо взбить. Пюре должно быть густой консистенции.

Ломтики черного хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху толстым слоем пюре, посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить шляпками грибов.

К луковому пюре можно добавить сырой желток.

Бутерброды с луковой пастой

50 г сливочного масла 2 большие луковицы 20 г сливочного масла 1 яблоко 2 сваренные вкрутую яйцо 1 ст. ложка сметаны грибы зелень соль

Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить очищенное от кожицы натертое яблоко, рубленое яйцо, сметану и соль. Все хорошо перемешать. На намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба положить луковую пасту, посыпать рубленым яйцом и зеленью, украсить шляпками грибов.

Бутерброды с луком-пореем и яблоками

150 г сливочного масла 200 г лука-порея 2 яблока 2 ст. ложки растительного масла грибы соль, перец, зелень

Лук-порей хорошо вымыть и нарезать колечками. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Все перемешать и добавить специи. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, украсить колечками лука-порея, зеленью и грибами.

Бутерброды с морковью и чесноком

2 моркови 20 г сливочного масла (для обжаривания) 2 зубчика чеснока 1 сваренное вкрутую яйцо грибы майонез

Морковь отварить в подсоленной воде, очистить, натереть на овощной терке и немного обжарить в масле (можно и не обжаривать). Добавить мелко нарезанный чеснок, майонез и все перемешать. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить морковную массу. Украсить грибами.

Бутерброды со шпиком и грибами

1/2 стакана маринованных грибов 2 ст. ложки натертого хрена 1/2 стакана майонеза 6 ломтиков копченого шпика 6 ломтиков ржаного хлеба 2 ст. ложки зелени

На ломтики ржаного хлеба положить ломтики копченого шпика, на него – смесь натертого хрена, натертых маринованных грибов и майонеза. Посыпать рубленой зеленью.

Бутерброды с мясным холодцом

Количество ингредиентов по своему желанию

Ломтики ржаного хлеба намазать горчичным маслом, положить сверху ломтики аккуратно нарезанного холодца или зельца так, чтобы хлеб был накрыт. Украсить зеленью и грибами.

Бутерброды с острым консервированным грибным салатом

Количество ингредиентов по своему желанию

Ржаной хлеб нарезать квадратами или ромбами (3–4 см) толщиной 0,5–1,0 см, намазать сливочным маслом и на середину чайной ложкой положить пикантный грибной салат (консервированный). Разложить на плоской тарелке или подносе. Подавать как закуску перед обедом или к холодному столу, к крепким напиткам.

Бутерброды с помидорами

6 ломтиков ржаного хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 3 помидора перец шляпки грибов

Твердые красные помидоры нарезать ломтиками и положить их на намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба, поперчить и украсить шляпками грибов.

Бутерброды с колбасной массой

200 г колбасы 3 ст. ложки сметаны 1 луковица 10 г сливочного масла зелень петрушки грибы соль, перец

Докторскую колбасу мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Вместо колбасы можно использовать обрезки ветчины или другое мясо. Добавить сметану или бульон, соль, перец, мелко нарезанный и обжаренный лук, мелко нарубленную зелень петрушки и все смешать в однородную массу. Ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть ровным слоем колбасной массы и украсить шляпками грибов.

Бутерброды с сырно-колбасной пастой

150 г колбасы 50 г сыра 1 сваренное вкрутую яйцо 1/2 ст. ложки горчицы 2 ст. ложки сметаны 30 г сливочного масла грибы соль, перец, зелень

Колбасу, сыр, яйцо пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу, сливочное масло, соль, перец, все перемешать и сбить. Если полученная паста слишком густая, надо добавить еще сметаны. Ломтики ржаного хлеба покрыть приготовленной пастой и посыпать мелко нарубленной зеленью. Украсить шляпками грибов.

Бутерброды с говяжьим филе и яблоками

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 200 г говяжьего филе 2 яблока 2 ст. ложки натертого хрена 1/2 стакана сметаны или майонеза соль

Тушеное филе нарезать маленькими кубиками (0,5 см), добавить мелко нарезанные яблоки, натертый хрен, сметану или майонез, соль и все перемешать. Смесь выложить на ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом. Украсить ломтиками помидора и грибами.

Бутерброды по-датски

100 г сливочного масла 100 г сыра 2 помидора 1 сваренное вкрутую яйцо 1/2 стакана маринованных грибов

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, полностью накрыть их ломтиком сыра. На сыр (посредине) положить полоску помидора, с одной стороны полоски – дольки яйца, с другой – ломтики грибов.

Бутерброды с боровиками

Количество ингредиентов на свое усмотрение

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом. Посыпать солью, положить сверху кружочки сваренного вкрутую яйца, на них поместить поджаренные маленькие шляпки боровиков. Можно использовать и другие грибы. Украсить зеленью петрушки, сельдерея, эстрагона.

Бутерброды с котлетами и грибами

Количество ингредиентов на свое усмотрение

На ломтики белого или ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить холодные тонкие котлеты. Украсить ломтиками помидора и грибами.

Весенние бутерброды с яйцом, маринованными грибами и ветчиной

6 ломтиков любого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 2 яйца, сваренных вкрутую 100 г ветчины 1 стакан маринованных грибов полстакана сметаны 2 ст. ложки зеленого лука на каждый бутерброд листик салата и цветок из редиса

Ломтики любого хлеба намазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо, тушеную ветчину и грибы мелко нарубить, добавить мелко нарезанный зеленый лук и немного сметаны, чтобы скрепить полученную массу. Намазать хлеб толстым слоем массы, сверху положить маленькие листья салата и в центре бутерброда – цветок из редиса.

Бутерброды с сыром, орехами и маринованными грибами

150 г сливочного масла 100 г сыра 50 г очищенных орехов 1/2 стакана маринованных грибов

Масло взбить, добавить натертый пикантный сыр, натертые грибы, размельченные орехи и все перемешать, чтобы получилась однородная масса. Намазать ею ломтики белого хлеба. Украсить треугольниками из сыра и орехами.

Бутерброды с творогом, яйцом, консервированными грибами и сладким перцем

250 г творога 1 сваренное вкрутую яйцо 2 ст. ложки растительного масла 1 стручок сладкого перца грибы соль, перец, зеленый лук

Творог смешать с желтком сваренного вкрутую яйца; добавить нарезанные кусочки бланшированного сладкого перца, растительное масло, молотый черный перец, кусочки грибов, соль, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать. Ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть толстым слоем приготовленной творожной массы. Украсить зеленым луком, редисом и полосками сладкого перца.

Бутерброды с филе сельди и грибами

Намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба покрыть густым томатным пюре, заправленным кусочками филе сельди и консервированными грибами. Посыпать натертым сыром.

Бутерброды с яйцом, килькой и консервированными грибами

На ломтики любого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить кружочки сваренного вкрутую яйца (нарезать поперек) так, чтобы покрыть всю поверхность ломтика, в центре поместить свернутое в кольцо филе кильки (кожицей наружу). Украсить грибами и зеленым луком.

Бутерброды с омлетом

3 яйца 3 ст. ложки молока 2 ст. ложки сливочного масла 1/2 стакана консервированных грибов 1/2 ст. ложки укропа соль

Приготовить омлет и разрезать его на небольшие прямоугольные кусочки. Ломтики белого хлеба намазать маслом, положить на них омлет и посыпать мелко нарезанным укропом, смешав его с мелко нарубленными грибами.

Бутерброды с сардиной и солеными грибами

Ломтики кисло-сладкого или белого хлеба намазать сливочным маслом, посредине положить шляпки грибов, а с обеих сторон – сардины. Украсить зеленью петрушки.

Бутерброды с грибным винегретом

Компоненты грибного винегрета должны быть мелко нарезаны (0,4 см) и заправлены густым соусом. На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, положить лист салата и на него выложить горкой винегрет. Посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить кольцами репчатого лука, обвалянного в порошке паприки, и ломтиками сваренного вкрутую яйца.

Бутерброды с лососиной

Маленькие обжаренные ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики соленой лососины, свернутые рулетиками или фунтиками. Украсить шляпками маринованных грибов и кольцами репчатого лука.

Бутерброды с угрем

Копченый угорь очистить от кожи и костей (хребта). На ломтики белого хлеба, намазанные маслом, положить один к другому косо нарезанные кусочки угря. Можно кусочками угря выложить только одну половину ломтика хлеба, а другую – кружочками яйца. Украсить зеленью и шляпками соленых грибов.

Бутерброды с килечной массой и маринованными грибами

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 1 банка килек 1/2 стакана сметаны 2 яйца, сваренных вкрутую шляпки грибов

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом. Филе кильки пропустить через мясорубку или просто измельчить, добавить густую сметану и хорошо перемешать. Килечную массу нанести на приготовленный хлеб и украсить ломтиками яйца, сваренного вкрутую, и маринованными грибами.

Бутерброды с рыбными консервами и маринованными грибами

Количество ингредиентов по своему усмотрению

На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, посредине положить дольки грибов и яиц, а с обеих сторон консервированную рыбу (шпроты, сайру, сардины, скумбрия и др.). Посыпать мелко нарезанной зеленью и сверху положить брусочек красного помидора.

Бутерброды с яйцом, хреном и грибами

2 яйца 50 г сливочного масла 20 г натертого хрена 1 стакан консервированных грибов 1 ст. ложка молока

На разогретой сковороде в масле зажарить омлет. На ломтики намазанного маслом белого хлеба положить натертый хрен, омлет, а сверху дольки консервированных грибов.

Маленькие закусочные бутерброды (канапе)

Перед обедом, ужином, а также в праздники к аперитиву рекомендуется подавать маленькие закусочные бутерброды.

Хлеб обычно нарезают острым ножом на квадратики, ромбики, треугольники и т. п. Можно также придать хлебу различную форму (круглую, овальную, полумесяцем, звездочкой и др.) с помощью стакана или формочек для печенья.

Очень хорошо для канапе подходят соленые печенья, маленькие булочки, рожки.

Двойные бутерброды (сандвичи)

Готовясь отправиться в путешествие или поход, надо подумать о том, какие продукты взять с собой. Самое простое и удобное – приготовить различные бутерброды. Для этого между двумя намазанными сливочным маслом ломтями кладут различные продукты. Бутерброды заворачивают в пергаментную бумагу и кладут в целлофановый пакет. Следует выбирать такие продукты, которые долго не портятся, например жареную ветчину, копченый сыр, копченую рыбу, шпик, копченую колбасу, маринованные грибы и др. Яйца желательно брать целые, сваренные вкрутую. Котлеты обжаривают с обеих сторон до коричневого цвета и целиком кладут между ломтями хлеба.

Горячие бутерброды (тосты)

Тосты можно приготовить на обыкновенной сковороде (на открытом огне) или противне (в духовом шкафу).

Для приготовления таких бутербродов чаще всего используют белый хлеб, реже – ржаной.

С белого хлеба надо срезать корку, разрезать его на ломтики толщиной 0,5–1,0 см, намазать их сливочным маслом, маргарином или свежим растительным маслом, положить на решетку или противень (сковороду) и обжарить до светло-коричневого цвета. В середине тосты должны быть мягкими. Такие обжаренные бутерброды обычно подают горячими.

Тосты с тушеными грибами

1 батон белого хлеба 2 кг свежих грибов 2 луковицы 1,5 стакана подсолнечного масла 2 ст. ложки муки 1/2 стакана сметаны 3 ст. ложки тертого сыра 1 ст. ложка толченых сухарей соль и молотый перец

Мелко нарезанный лук, обжаренный до золотистого цвета, и очищенные, вымытые и крупно нарезанные грибы тушить до полуготовности, всыпать муку и продолжать тушить до полной готовности. Всыпать толченые сухари, посолить, поперчить, положить сметану, остудить. С батона срезать корку, нарезать его поперек на ломтики, слегка обжарить с одной стороны в подсолнечном масле. На необжаренную сторону каждого ломтика ровным слоем выложить грибы, посыпать тертым сыром, поставить в нагретую духовку. Как только на гренках появится румяная корочка, вынуть из духовки и подать к столу горячими.

Тосты с мясом и грибами

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 100 г фарша из вареного мяса 100 г фарша из маринованных грибов 1/2 стакана сметаны перец, соль

Ржаной или белый хлеб нарезать ломтями толщиной 2 см, намазать сливочным маслом, положить сверху вареный мясной фарш, смешанный с фаршем из маринованных грибов, сметаной, перцем, солью. Выложить на противень и печь до появления желтой корочки. Подавать горячими к бульону, супу-пюре или кофе.

Тосты с сыром

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 200 г фарша из маринованных грибов 1 стакан тертого сыра

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху грибной фарш, посыпать толстым слоем тертый сыр и запечь в духовке до светло-коричневого цвета, пока сыр не расплавится. Подавать горячими.

Тосты с колбасой, сыром и грибами

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтики колбасы и ломтики сыра. Печь, пока сыр не расплавится. Подавать горячими, украсив шляпками грибов.

Тосты с мозгами и консервированными грибами

200 г мозгов 20 г репчатого лука 30 г сливочного масла 50 г сыра 2 яйца 1 стакан консервированных грибов уксус, соль

Мозги вымыть в воде, очистить от пленки, залить кипятком с солью и уксусом и варить 5 мин, затем воду слить. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные небольшими кусочками мозги, грибы и взбитые яйца. Все немного обжарить. Ломтики белого хлеба покрыть толстым слоем приготовленной массы, посыпать тертым сыром и поставить на несколько минут в горячую духовку. Подавать горячими.

Тосты с копченой рыбой

Ломтики белого или ржаного хлеба намазать сливочным или каким-либо соленым маслом и положить кусочки очищенной от костей копченой рыбы. Сверху накрыть томатной пастой или томатным пюре. Печь примерно 5 мин. Подавать горячими как закуску, украсив консервированными грибами.

Тосты с ветчиной и грибным фаршем

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 100 г ветчины 100 г фарша из маринованных грибов 1 желток сырого яйца 1/3 стакана сливок перец, соль

Ветчину нарубить и смешать с грибным фаршем, желтком сырого яйца, сливками, перцем, солью и все хорошо перемешать. Ломтики белого хлеба покрыть приготовленной ветчинной массой и 5 мин печь в духовке. Подавать горячими.

Тосты с печеночным паштетом и грибным фаршем

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 100 г печеночного паштета 100 г фарша из консервированных грибов

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом и немного обжарить. Еще теплые покрыть печеночным паштетом, смешав его с грибным фаршем. Подавать теплыми.

Тосты с овощами и грибным фаршем

6 ломтиков белого хлеба 3 ст. ложки сливочного масла 100 г натертого редиса 100 г фарша из маринованных грибов

Тосты из белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать толстым слоем натертый редис и сверху положить грибной фарш.

Точно так же вместо редиса можно использовать другие овощи – морковь, сельдерей, редьку.

Супы

Грибной бульон

50 г сушеных грибов 1 луковица 2–3 л воды

Промытые в теплой воде сухие грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении 2–2,5 ч. Для ускорения варки грибы можно предварительно замочить на 1–2 ч в холодной воде, в которой их потом и варить.

Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить обратно.

Коричневый отвар Вариант 1

7 стаканов грибного бульона 3 моркови 10 шт. бобов сахарной фасоли 2 крупных помидора 1/4 кочана капусты

Нарезать овощи большими кусками. Положить в кастрюлю, влить грибной бульон и варить до готовности. Готовый отвар процедить.

Коричневый отвар Вариант 2

7 стаканов грибного бульона 400 г белой тыквы 2 луковицы 1/4 кочана капусты

Нарезать овощи большими кусками. Положить в кастрюлю, влить грибной бульон и варить до готовности. Готовый отвар процедить.

Грибной бульон с клецками

2 л грибного бульона

Для заварного теста: *1/2 стакана муки или манной крупы 2 ст. ложки масла 2 яйца*

Для незаварного теста: *1/2 стакана муки или манной крупы 1 яйцо 1/2 ст. ложки масла*

Для картофельного теста: *3 картофелины 3–4 ст. ложки муки 2 яйца*

Сварить грибной бульон и одновременно приготовить тесто для клецок из муки, манной крупы или картофеля. Подготовленное тесто разделать при помощи столовой и чайной ложек. Столовой ложкой брать из кастрюли готовое тесто, а чайной ложкой, смоченной в воде, отделять небольшие кусочки овальной формы, опускать их в горячий бульон.

Заварное тесто для клецок. В кастрюлю влить 1/2 стакана грибного бульона, положить масло, соль и вскипятить. Затем всыпать муку или манную крупу, размешать веселкой и проварить муку в течение 1–2 мин, а крупу – 5–6 мин, после чего снять кастрюлю с огня, положить яйца и хорошо перемешать.

Незаварное тесто для клецок. В тарелку влить 1/4 стакана грибного бульона, положить масло, яйцо, всыпать муку, соль и замесить тесто.

Картофельное тесто для клецок. Картофель очистить, сварить, протереть горячим, добавить сырые яичные желтки и хорошо перемешать. Затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать.

Грибной бульон с пельменями

2 л грибного бульона 300–400 г мяса 1–2 луковицы 1,5 стакана муки 1 яйцо

Это блюдо можно быстро приготовить, пользуясь имеющимися в продаже пельменями. В кипящий грибной бульон опустить готовые пельмени и варить при слабом кипении, пока они не всплывут на поверхность (около 5 мин.).

Если нет готовых пельменей, их можно сделать следующим образом. Мясо (лучше говядину пополам со свининой) пропустить вместе с луком через мясорубку, прибавить немного воды, положить соль, перец, хорошо размешать.

Приготовить тесто. Для этого в муку вбить яйцо, влить 1/4 стакана воды, посолить, хорошо перемешать и замесить довольно крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, вырезать из него выемкой или рюмкой кружочки и положить на каждый кружочек небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружков теста защипать.

Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, пельмени надо на несколько секунд опустить в горячую воду (смыть муку), а затем переложить в кипящий бульон и сварить.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибной бульон с булочками

2–2,5 л грибного бульона 100 г муки 3 ст. ложки масла 2–3 яйца

Булочки для бульона выпекают из заварного теста. Для приготовления булочек в кастрюлю влить 1/2 стакана воды, положить масло, соль, поставить на огонь и, как только смесь закипит, всыпать муку, размешать веселкой, прогревать в течение 1–2 мин. Сняв с огня, вбить в тесто яйца (по одному), вымешивая тесто до гладкости.

Приготовленное таким образом тесто разделать чайной ложкой так же, как клецки, или положить в бумажный (из пергамента) пакет с трубочкой диаметром 1/2 см и выдавливать тесто на смазанный маслом холодный противень. Затем на 10–15 мин поставить противень в духовой шкаф. При выпечке булочки должны увеличиться в объеме в два с половиной раза и подсохнуть. Перед подачей на стол булочки надо положить в грибной бульон, разлитый по тарелкам, или подать их отдельно.

Грибной бульон с манной крупой

2–2,5 л грибного бульона 4 ст. ложки манной крупы зелень петрушки 1 ст. ложка зеленого горошка яйца

В кипящий грибной бульон всыпать, помешивая ложкой, просеянную манную крупу и варить около 10 мин. Готовый суп разлить в тарелки и посыпать зеленью петрушки. При подаче на стол можно положить в каждую тарелку 1 столовую ложку прогретого консервированного зеленого горошка и по 1 яйцу, сваренному в мешочек.

Грибной бульон с саго

2–2,5 л грибного бульона 1/2 стакана саго зелень петрушки

В кипящий грибной бульон положить саго и варить в течение 15–30 мин. Готовый суп разлить в тарелки, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Грибной бульон с рисом

2–2,5 л грибного бульона 1/2 стакана риса зелень петрушки

Рис хорошо промыть, положить в кастрюлю с горячей водой и дать прокипеть в течение 3–5 мин.

Затем воду слить, рис снова промыть, откинуть на сито. Когда вода стечет, на 20–25 мин положить рис довариваться в кипящий грибной бульон. Готовый бульон разлить в тарелки и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Грибной бульон с кореньями и рисом

2–2,5 л грибного бульона 1 морковь 1 репа 1 корень петрушки 1 луковица 50 г щавеля 50 г стручков зеленого горошка или фасоли 1 ст. ложка масла 3 ст. ложки риса зелень петрушки

Очищенные коренья нарезать кубиками, слегка поджарить в масле, залить 2 стаканами грибного бульона и варить под крышкой на слабом огне в течение 5—10 мин. Затем положить в кастрюлю нарезанные стручки горошка или фасоли и варить еще 10 мин. После этого добавить нарезанный щавель и дать прокипеть в течение 2–3 мин.

Отдельно в кастрюле отварить рис. При подаче к столу положить в тарелку сваренный рис и овощи, залить бульоном и посыпать зеленью петрушки. В этом супе рис можно заменить перловой крупой.

Грибной бульон с запеченным рисом

2–2,5 л грибного бульона 1/2 стакана риса 2 яйца 1 ст. ложка масла 1 ст. ложка толченых сухарей 50 г сыра соль

Рис сварить, откинуть на сито, дать стечь воде, затем переложить его в миску или тарелку, добавить сырые яйца, масло, часть натертого сыра, посолить. Все это хорошо размешать и выложить на смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду. Поверхность риса выровнять ножом, посыпать остальной частью тертого сыра и поставить в духовой шкаф на 15–20 мин для запекания. Запеченный рис слегка охладить, выложить на доску, нарезать, разложить по тарелкам и залить горячим грибным бульоном.

Грибной бульон с кореньями и зеленью

2–2,5 л грибного бульона 250–300 г различных кореньев и зелени – моркови, репы, цветной капусты (или спаржи), стручков горошка или фасоли, шпината (или салата), зелени петрушки

В горячий грибной бульон положить овощи – сначала морковь, репу и спаржу, нарезанные брусочками, цветную капусту, разобранную на мелкие кочешки, а затем стручки фасоли или горошка, разрезанные поперек на 2 части. Спустя 15–20 мин добавить нарезанные листики шпината или салата и дать бульону прокипеть в течение 2–3 мин.

Приготовленный таким образом суп может быть подан с яйцом, сваренным в мешочек. Перечисленный набор овощей можно изменить в зависимости от сезона. Например, при отсутствии спаржи положить немного больше моркови; свежий горошек и фасоль заменить консервированными.

Грибной бульон с сельдереем

2–2,5 л грибного бульона 100 г корня сельдерея 1 морковь 1/2 корня петрушки

В горячий грибной бульон положить очищенные коренья (морковь, петрушку, сельдерей) и варить до их полной готовности. Готовый бульон процедить, разлить в бульонные чашки и подавать с гренками или пирожками.

Грибной бульон с черносливом

50 г сушеных грибов 2–3 л воды 1 луковица 1 стакан (200 г) чернослива

Промытые в теплой воде сушеные грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении в течение 2–2,5 ч. Для ускорения варки грибы можно предварительно замочить на 1–2 ч в холодной воде, в которой их потом и варить.

Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить обратно. Добавить чернослив и варить до готовности чернослива.

Грибной бульон с омлетом

2–2,5 л грибного бульона 1 стакан молока 1 ст. ложка масла 4 яйца соль

Сварить грибной бульон, а затем приготовить омлет. Взбить венчиком яйца, чтобы белок и желток хорошо смешались, посолить и, продолжая взбивать, влить холодное молоко.

Полученную массу вылить в гладкие порционные формочки или на сковороду, смазанную сливочным маслом, установить ее в другую большую сковороду с горячей водой, накрыть крышкой и нагревать, пока омлет не загустеет. Омлет в маленьких формочках будет готов через 10 мин, в большой сковороде – через 30 мин. Чтобы поверхность омлета получилась ровной, во время готовки вода должна быть близка к кипению, но не кипеть.

Готовый омлет немного охладить, а затем выложить из формочек в тарелки с бульоном. Омлет, приготовленный на сковороде, нарезать квадратиками.

Омлет для бульона можно приготовить со шпинатом или томатом. Свежий шпинат нужно хорошо промыть, отварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Подготовленный шпинат или томат-пасту добавляют в яичную смесь перед ее запеканием. При подаче к столу в бульон можно добавить листики петрушки.

Грибной бульон с фрикадельками

2–2,5 л грибного бульона 200 г мяса соль, перец зелень петрушки

Сырое мясо (говядину или телятину) пропустить два-три раза через мясорубку, добавить соль, перец и 2 столовые ложки холодной воды. Полученную массу тщательно перемешать, разделать в виде шариков (фрикаделек) и опустить их в готовый кипящий грибной бульон. Затем фрикадельки вынуть шумовкой и разложить в тарелки. Бульон процедить и залить им фрикадельки, сверху посыпать зеленью петрушки.

Грибной бульон с клецками из кур

2–2,5 л грибного бульона 100 г мякоти (филе) курицы 1 яичный белок 1/4 стакана молока ломтик белого хлеба

Куриное мясо пропустить через мясорубку, добавить белок яйца, а также размоченный в молоке отжатый хлеб и посолить. Все это хорошо перемешать и пропустить еще 1–2 раза через мясорубку, а затем, постепенно добавляя молоко (по столовой ложке), выбить массу лопаточкой, чтобы получить гладкую однородную массу. Эту массу разделать при помощи двух ложек (как мучные клецки) и опустить в горячую воду.

Готовые клецки вынуть из воды шумовкой, выложить на тарелки, залить грибным бульоном и посыпать зеленью петрушки.

Суп из спаржи со сливками

450 г консервированной спаржи или 1 пучок свежей 2 луковицы 2 картофелины 2 ст. ложки сливочного масла 1/2 стакана свежих сливок 6 стаканов грибного бульона соль, перец

Нарезать овощи большими кусками. (В случае употребления свежей спаржи ее тоже нарезать.) В кастрюле нагреть масло и обжаривать нарезанные лук и картофель (и спаржу, если она свежая) в течение 3–4 мин. Затем влить грибной бульон (положить консервированную спаржу в случае ее использования). Все сварить. Готовую смесь пропустить через миксер и процедить. Кипятить суп еще 15 мин. Подавать горячим. Перед подачей добавить соль, перец и взбитые сливки. Тщательно перемешать.

Суп из спаржи с яйцами

6 стаканов грибного бульона 500 г спаржи 200 г репчатого лука 1 ст. ложка сливочного масла 4 яйца 50 г сухих грибов зелень, соль

Спаржу очистить, осторожно нарезать, чтобы не отломить головок – наиболее ценной части спаржи, промыть в холодной воде, опустить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном и варить.

Репчатый лук мелко нарезать, потушить до мягкости со столовой ложкой масла и положить в кипящий суп. Во время варки прибавить щепотку соли и зелень. Когда спаржа сварится, снять суп с огня. Яйца взбить в отдельной посуде, разбавить небольшим количеством супа, влить в кастрюлю со спаржей, размешать и подогреть, не доводя до кипения, чтобы яйца не свернулись.

Суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из гороха с рисом

800 г гороха 3–4 луковицы 1/3 стакана растительного масла 1 ст. ложка риса 3 картофелины 2 веточки кинзы 50 г сушеных грибов зелень петрушки, укроп, соль

Горох промыть несколько раз в холодной воде и замочить в 5–6 стаканах воды. Через час горох поставить на огонь в той же воде и, добавив 50 г сухих грибов, варить до тех пор, пока горох не разварится. Удалить всплывшую шелуху, процедить.

Лук мелко нарезать, потушить до мягкости с растительным маслом, затем соединить с горохом и грибами снова поставить тушить, после чего все залить процеженным горохово-грибным отваром, добавить рис, мелко нарезанный картофель, мелко нарезанную зелень кинзы, соль и варить еще 15–20 мин. Перед подачей на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом.

Суп крестьянский с сушеными грибами

30 г сушеных грибов 3 л воды 1/2 небольшого кочана свежей капусты 7–8 картофелин 2 моркови 1 большая луковица 5–6 помидоров среднего размера 2–3 зубчика чеснока 1 лавровый лист 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зелени укропа 3 ст. ложки растительного масла соль, перец горошком

Хорошо промытые сушеные грибы отварить до мягкости. Отвар процедить через марлю, положенную на дуршлаг. Сваренные грибы промыть в проточной воде, чтобы не оставалось песка. Грибы, лук и морковь мелко нарезать, посолить, обжарить в кастрюле в растительном масле до золотистого цвета. Залить водой и грибным отваром, довести до кипения, всыпать нарезанный картофель, немного поварить, добавить капусту, лавровый лист, перец горошком и варить почти до готовности. Положить крупно нарезанные помидоры, подержать на огне 15 мин, снять суп с огня, добавить в него мелко нарезанную зелень и толченый чеснок.

Суп с фасолью

3 л воды 0,5 стакана фасоли 600 г картофеля 100–200 г моркови 15 г петрушки 120 г репчатого лука 4 ст. ложки топленого масла 50 г сухих грибов перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль – по вкусу

Фасоль перебрать, хорошо промыть, положить в посуду, залить водой, дать постоять 5–6 ч. Затем сварить ее в этой же воде с сухими грибами. Морковь, лук и петрушку очистить, разрезать на 2 части вдоль, подпечь, помыть, сложить в кастрюлю, залить водой и варить 30–35 мин. Когда овощи станут совсем мягкими, бульон процедить в другую посуду, добавить нарезанный дольками картофель и варить 15–20 мин. В конце варки положить фасоль вместе с отваром и нарезанными кубиками, спассерованные морковь, лук и петрушку, добавить соль, перец и лавровый лист. Готовый суп снять с огня. При подаче посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Суп с фасолью и макаронами

3 л воды 40 г сушеных грибов 0,5 стакана фасоли 600 г картофеля 100 г макарон 1/2 корня петрушки 80—100 г репчатого лука зелень укропа и петрушки соль

Фасоль перебрать, промыть в нескольких водах, залить чистой водой на 5–6 ч, а затем отварить в этой же воде до мягкости вместе с сухими грибами. Молодой картофель очистить, помыть, нарезать дольками, положить в кипящую воду, довести до кипения, положить разломанные на кусочки макароны и варить в течение 15–20 мин. В конце варки добавить фасоль с отваром, спассерованные морковь, репчатый лук, нарезанные в виде лапши, посолить, довести до кипения и снять с огня. При подаче на стол суп посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Суп грибной с томатами (на зиму)

На литровую банку готовой продукции: 200 г белых грибов 50 г моркови 20 г корня петрушки 400 г красных помидоров 20 г репчатого лука 20 г соли 20 г сахара 2 г лимонной кислоты 10 г зелени сельдерея и петрушки 1 лавровый лист по 3–4 зерна душистого и горького перца

У белых грибов срезать шляпки, почистить от земли ножки, промыть и варить в течение 25–30 мин. Вместе с грибами варить морковь и петрушку. Сваренные грибы и овощи нарезать мелкой соломкой, смешать и добавить к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов процедить через марлю, добавить соль, сахар и довести до кипения. Обычно отвара получается больше, чем требуется для заливки, поэтому его упаривают. Для заливки на 300 мл отвара взять 20 г сахара, 20 г соли и 2 г лимонной кислоты.

На дно банки положить зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию зубчик чеснока. Затем уложить смесь грибов и овощей и залить отваром. Банки накрыть крышками и поставить на прогревание при слабом кипении воды: поллитровые – 30 мин, литровые – 40 мин. После прогревания банки укупорить и охладить.

Приготовление супа из консервов: в кастрюлю налить 1 л воды или мясного бульона, довести до кипения, добавить содержимое банки и кипятить 15 мин. Заправить суп тушенным в масле луком или сметаной, а также манной крупой или вермишелью.

Суп из чечевицы с грибами и сливками

200 г чечевицы 3 стакана грибного бульона (50 г сушеных грибов) 1 луковица 100 г сливочного масла 2 желтка 1 стакан сливок или сметаны соль и перец

Отварить чечевицу в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Когда чечевица станет мягкой, протереть ее через сито и развести грибным бульоном, сваренным отдельно. Грибы из бульона не вынимать. Добавить в суп мелко нарезанный и поджаренный на сливочном масле лук. Смешать желтки со сливками или сметаной и влить полученную смесь в суп, не давая кипеть, чтобы желтки не свернулись. Подавая к столу, посолить.

Суп гороховый с грибами

300 г гороха 30 г сушеных грибов 1 л грибного бульона 2 моркови 2 луковицы 1 ст. ложка сливочного масла

Грибы предварительно замочить, отварить, соединить с отваренным в воде горохом и прокипятить. (Воду, в которой варился горох, вылить.) За 5 мин до готовности суп заправить спассерованными морковью и луком.

Щи грибные

1 кочан капусты 1 л воды 100 г грибов 1 морковь 3 картофелины 1 корень петрушки 1 небольшой пучок укропа сок 1 лимона 1 ст. ложка пшеничной муки 2 ст. ложки масла (сливочного или растительного) соль

Свежую капусту мелко нашинковать и потушить с маслом. Затем отварить грибы, морковь, картофель, корень петрушки, укроп в 1 л воды. При выкипании воду подливать. Когда грибы сварятся, добавить тушеную капусту и варить еще немного на медленном огне. В готовые щи влить лимонный сок, заправить поджаренной с маслом мукой.

Суп из баклажанов и свежих грибов

200 г баклажанов 200 г свежих грибов (белых) 100 г картофеля 1 морковь 1 корень петрушки 1 корень сельдерея 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука 100 г помидоров 2 ст. ложки сливочного масла или сливочного маргарина 3 л воды соль, сметана зелень

Коренья (морковь, петрушку, сельдерей), нарезанные ломтиками, спассеровать на жире и за 3 мин до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2 см.

Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящую воду и варить 30 мин. Затем добавить спассерованные коренья и сырой картофель, нарезанный ломтиками толщиной около 0,5 см. Варить еще 20 мин, затем посолить. Пока варится суп, испечь баклажаны и нарезать их такими же ломтиками, как и картофель. За 5 мин. до окончания варки супа положить подготовленные баклажаны и свежие помидоры. Подавать со сметаной и зеленью.

Лапша с грибами

400 г мясного бульона 110 г шампиньонов 80 г муки 1 яйцо 20 г воды 20 г топленого масла соль

Сварить мясной бульон. Грибы тщательно промыть в проточной воде, мелко нарезать, положить в небольшую кастрюльку, добавить топленое масло и потушить на слабом огне.

Пока грибы тушатся, приготовить лапшу: муку высыпать на доску, сделать в ней лунку, налить туда яйцо, потом воду и замесить крутое тесто. Раскатать его скалкой в тонкий пласт, немного подсушить и нарезать соломкой.

В кастрюлю положить готовые грибы, залить бульоном, поставить на огонь и, когда закипит, засыпать приготовленную лапшу. Варить на слабом огне. Чтобы бульон не помутнел, лапшу можно отварить отдельно.

Похлебка

100 г мяса индейки или курицы 50 г картофеля 15 г пшена 20 г репчатого лука 15 г сала (шпик) 5 г сушеных грибов 1 л воды лавровый лист зелень соль

Обязательно перебрать пшено, промыть его несколько раз в холодной воде, пока вода не станет прозрачной. Заранее замочить грибы и очистить картофель.

Похлебку лучше всего варить в глиняном горшке, но если его нет, можно в чугуне или кастрюле.

В горшок налить воды и положить пшено, индейку, грибы и лавровый лист. Когда индейка сварится до полуготовности, положить в похлебку нарезанный кубиками картофель. Поварить еще около 10 мин. Нарезать репчатый лук и обжарить в сале до золотистого цвета, положить в похлебку в самом конце варки. Прокипятить. Посолить и посыпать мелкорубленой зеленью.

К похлебке желательно подать кулебяку.

Русская похлебка

400 г мясного бульона 400 г говядины 400 г картофеля 2 луковицы 2 ст. ложки сливочного масла 1–2 зубчика чеснока 2 ст. ложки сухого вина 1 морковь 5 л грибного бульона зелень

Похлебку рекомендуется готовить в глиняном горшочке, но можно в чугунке или кастрюле. Сначала приготовить крепкий прозрачный грибной бульон. В него положить сырой картофель, предварительно нарезанный кубиками или ломтиками, добавить туда поджаренный на сливочном масле лук и морковь. Варить до тех пор, пока картофель не сварится. Потом положить в похлебку нарезанное мясо. Прокипятить и добавить в нее сухое вино, рубленый чеснок и зелень.

Постный борщ с грибами и квашеной капустой

70 г сушеных грибов 500 г свеклы 250 г квашеной капусты 2 луковицы 1 морковь 1 ст. ложка муки 100 г подсолнечного масла 100 г томатной пасты 3 л холодной воды лавровый лист 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки соль и перец

Хорошо промытые грибы залить водой и сварить до мягкости. Капусту, нарезанные лук, морковь и свеклу пожарить на масле, добавив в конце жарения муку. Овощи переложить в кастрюлю, залить грибным бульоном, добавить томатную пасту, перец и лавровый лист. Грибы нашинковать, обжарить в масле, положить в борщ и варить еще 30 мин. Перед подачей подкрасить борщ тертой вареной свеклой и довести до кипения. Посыпать зеленью петрушки.

Рассольник грибной с рисом

60 г сушеных грибов 5 соленых огурцов 5–6 крупных картофелин 1 морковь 1 корень петрушки 2 луковицы 2 ст. ложки риса 50 г томатной пасты 2 ст. ложки муки 100 г подсолнечного масла 3 л воды лавровый лист 8 горошин черного перца

Грибы отварить отдельно в подсоленной воде до мягкости. Соленые огурцы, луковицу, морковь, петрушку сложить в кастрюльку, влить масло и 1/2 стакана воды, добавить 1 лавровый лист и горошины черного перца и тушить до готовности, часто помешивая. Отваренные грибы поджарить с мелко нарезанным луком, всыпать муку, развести холодным грибным отваром. Рис и нарезанный кубиками картофель отварить в отдельных кастрюльках. Все приготовленные овощи, грибы и рис сложить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, хорошо размешать, влить мучную заправку с жареным луком и дать немного покипеть.

Суп грибной с вермишелью и томатом

100 г сушеных грибов 150 г вермишели 50 г томатной пасты 50 г подсолнечного масла 1 большая луковица 3 л воды 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа соль

Хорошо вымытые грибы сварить в подсоленной воде до мягкости. Грибы и лук нашинковать и обжарить в подсолнечном масле. Вермишель отварить отдельно до готовности, откинуть на сито, промыть холодной кипяченой водой. Томатную пасту развести водой в равном соотношении и пассеровать на подсолнечном масле, доведя до густоты. Жареные грибы, томатную пасту и отваренную вермишель сложить в кастрюлю, залить грибным бульоном и прокипятить. Перед подачей посыпать зеленью.

Суп грибной с ушками

100 г сушеных грибов 3 л воды соль и перец по вкусу

Для фарша: *100 г подсолнечного масла 100 г риса 2 луковицы*

Для теста: *200 г муки 1 ст. ложка подсолнечного масла 1 яйцо 1 стакан воды специи, соль*

Сварить грибной бульон. Грибы вынуть, нашинковать и обжарить с мелко нарезанным луком, после чего смешать с отварным рассыпчатым рисом, поперчить и посолить.

Приготовить пресное густое тесто: высыпать на доску горкой муку, сделать в середине углубление, влить в него воду, яйцо, подсолнечное масло, посолить и осторожно размешать; месить руками до тех пор, пока оно не станет гладким, без комков и при разрезании не потянется за ножом. Положить тесто на доску и накрыть примерно на 10 мин горячей кастрюлей, чтобы в нем хорошо набухла клейковина; затем раскатать его в тонкий пласт, нарезать ножом на квадратики, на каждый из них положить приготовленный из риса и грибов фарш, свернуть квадратики треугольниками, хорошо склеить края, намочив их. Основанием треугольника обернуть палец левой руки, а правой соединить его противоположные концы – получится форма ушка. Подготовленные таким образом ушки отварить отдельно в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг и перед подачей положить в готовый процеженный бульон.

Борщок с ушками

200 г говядины 400 г мясных костей 1 морковь 1–2 свеклы 1–2 луковицы 1 корень 1 корень сельдерея 1 ст. ложка уксуса 3 л воды

Для фарша: *50 г сушеных грибов 3–4 луковицы 2 ст. ложки столового маргарина*

Для теста: *200 г пшеничной муки 1 яйцо 1 стакан воды 1 ст. ложка подсолнечного масла*

Сварить бульон из говядины и мясных костей. В готовом бульоне отварить свеклу с кореньями. Готовый борщок процедить. Подать с ушками, фаршированными грибным фаршем с луком. Приготовление ушек см. в предыдущем рецепте «Суп грибной с ушками».

Рассольник с рыбными консервами

3 л грибного бульона 1 банка консервов «Лосось натуральный» 3 больших соленых огурца 1 большая луковица 3 большие картофелины 1 крупная морковь 1 корень петрушки 1/2 ст. ложки риса цедра от 1 лимона 1 зубчик чеснока 50 г растительного масла 1 ст. ложка томатного пюре 1 стакан воды

Огурцы, лук, коренья нашинковать, залить маслом и 1 стаканом воды и тушить под крышкой на слабом огне. Когда вода выпарится, все тушеные продукты переложить в кастрюлю с грибным бульоном (3 л), добавить рис и варить до тех пор, пока рис не станет мягким. Добавить томатного пюре, затем картофель, нарезанный брусочками. Когда картофель сварится, добавить в рассольник рыбу, толченый чеснок и лимонную цедру.

Суп русский в горшочке

400 г говядины 500 г говяжьих костей 4 литра воды 400 г картофеля 100 г свежих грибов 150 г гречневой крупы 2 моркови 2 луковицы 2 ст. ложки томатного пюре 2 ст. ложки сливочного масла зелень, специи, соль

Приготовить бульон из мяса и костей, морковь нарезать ломтиками, а картофель – кубиками, гречневую крупу перебрать и поджарить, морковь тоже поджарить, грибы отварить в отдельной кастрюльке. Когда все будет готово, налить бульон в горшочек, поставить на огонь и довести до кипения, затем высыпать туда гречневую крупу, через 5—10 мин положить картофель, а еще через 10–15 мин – морковь. Перед тем как подать суп, положить в горшочек мясо, вареные грибы и посыпать зеленью.

Борщ из печеной свеклы с грибами и квасом

5 свекол 5 морковок 1 корень петрушки 1 корень сельдерея 2 луковицы 200 г сушеных грибов 3 л кваса подсолнечное масло соль

Свеклу испечь, очистить, мелко нарезать. Морковь, корень петрушки, сельдерей и репчатый лук нашинковать, посолить и поджарить на подсолнечном масле. Сложить все это в кастрюлю вместе с нарезанной свеклой, добавить толченые сухие грибы, залить все квасом и варить до готовности.

Рассольник из свеклы с солеными грибами

5 свекол 4 л воды 4 картофелины 4 соленых огурца 150 г соленых грибов 1/4 стакана овсяных хлопьев соль, сметана

Хорошо вымытую свеклу сварить в кожуре, затем очистить, нашинковать, положить обратно в процеженный отвар. Добавить картофель, соленые огурцы, соленые грибы и овсяные хлопья «Геркулес», посолить. Рассольник будет готов, когда сварится картофель. Перед подачей на стол можно заправить сметаной.

Суп картофельный со свежими грибами Вариант 1

300 г картофеля 150 г свежих белых грибов или шампиньонов 2 моркови 1 корень петрушки 1 луковица 100 г помидоров 1 ст. ложка сливочного масла 50 г сметаны 3 л воды соль

Ножки свежих белых грибов мелко порубить и спассеровать на сливочном масле. Шляпки нашинковать и варить в бульоне или в воде 40 мин. Морковь и корень петрушки нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать со сливочным маслом. Картофель нарезать кубиками. В кипящий мясной костный бульон или воду положить спассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель и варить 20 мин. За 10 мин до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить. Подавать со сметаной.

В этот суп можно добавить отдельно сваренные мозги (100 г), нарезанные кусочками.

Суп картофельный со свежими грибами Вариант 2

500 г грибов 500 г картофеля 200 г кореньев и репчатого лука 2 ст. ложки масла 3 л воды соль лавровый лист зеленый лук укроп сметана

Свежие грибы (белые или маслята) очистить и промыть. Ножки отрезать, порубить и поджарить на масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 20–30 мин, добавив нарезанный кубиками картофель.

Затем положить в кастрюлю поджаренные ножки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 10 мин. При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Суп со свежими грибами можно приготовить и на мясном бульоне. В этом случае добавить в суп манную крупу (по 10 г на тарелку).

Суп грибной с крупой

50 г сушеных грибов 1/2 стакана перловой крупы 500 г картофеля 200 г кореньев и лука 2 ст. ложки масла перец соль лавровый лист зелень

Поставить варить грибной бульон. Хорошо промытую перловую крупу залить 1,5 стакана холодной воды и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в бульон, дать ему закипеть и через 10–15 мин положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп укропом или зеленью петрушки.

Суп томатный с рисом

3 л грибного бульона 300 г помидоров 100 г риса 1–2 луковицы 400 г костей с мясом 100 г сметаны

Помидоры потушить, протереть, положить в грибной бульон, добавить рис, поджаренный лук и варить до готовности. Подавать суп со сметаной.

Суп из кабачков с грибами

300 г свежих белых грибов 400 г кабачков 3 л воды 400 г картофеля 1 морковь 1 корень петрушки 1 корень сельдерея 60 г зеленого лука 4 свежих помидора 2 ст. ложки сливочного масла 2 ст. ложки сметаны соль, укроп

Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см, коренья – ломтиками и спассеровать с маслом. За 2–3 мин до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2–2,5 см. Очищенные и вымытые грибы нашинковать, залить водой и варить 20–30 мин.

В бульон с грибами добавить коренья, картофель и варить 15–20 мин.

За 5–6 мин до окончания варки положить кабачки и помидоры и заправить суп по вкусу, добавить сметану и мелкорубленый укроп.

Лапша с грибами на мясном бульоне

1 л мясного бульона 400 г шампиньонов 1 стакан муки (для лапши) 1 яйцо 1/4 стакана воды 2 ст. ложки топленого масла соль

Сварить мясной бульон. Грибы тщательно промыть в проточной воде, мелко нарезать, положить в небольшую кастрюльку, добавить топленое масло и потушить на слабом огне. Пока грибы тушатся, приготовить лапшу (способ приготовления см. на с. 138 в рецепте «Лапша с грибами»). В кастрюлю положить готовые грибы, залить бульоном, поставить на огонь и, когда закипит, засыпать приготовленную лапшу. Варить на слабом огне. Чтобы бульон не помутнел, лапшу можно отварить отдельно.

Архангельская похлебка

100 г говяжьей грудинки 40 г сушеных белых грибов 100 г свежих помидоров 3 картофелины 1 луковицы 2 ст. ложки сливочного масла зелень, соль, специи

В глиняный горшочек положить два кусочка грудинки и залить мясным бульоном, бросить туда перец горошком, положить помидоры и влить грибной бульон. Похлебка готова. Перед подачей на стол положить кусочек масла и мелкорубленую зелень. Похлебку подают в горшочке и едят из горшочка.

Суп с луком и рисом на грибном бульоне

2 л грибного бульона 3–4 головки репчатого лука 100 г риса 2–3 ст. ложки топленого масла 2–3 яйца 1 стакан молока зелень петрушки, кинза или укроп

В подсоленный кипящий грибной бульон положить промытый рис, добавить поджаренный на топленом масле мелко нарезанный репчатый лук и варить до готовности риса.

При подаче суп заправить яйцами, смешанными с молоком, посыпать зеленью.

Суп грибной с рисом

50 сушеных белых грибов 2 ст. ложки топленого масла 1–2 луковицы 100 г риса перец, зелень петрушки или кинза 3 л воды

Сушеные белые грибы тщательно промыть, залить водой и варить 2 ч. Полученный отвар развести водой до нужного количества, а грибы мелко нашинковать, положить их в отвар, добавить промытый рис, спассерованный, мелко нашинкованный лук, соль, перец и варить до готовности. При подаче посыпать зеленью.

Суп из овсянки с черносливом на грибном бульоне

1/2 стакана овсянки 2 л грибного бульона 2 ст. ложки масла 200 г чернослива 1/4 стакана сахара

Овсянку промыть в холодной воде, залить кипящим грибным бульоном, положить 1 столовую ложку масла и варить до готовности. Затем крупу протереть через сито и положить в нее еще 1 ложку масла. Очищенный от косточек чернослив залить грибным бульоном, положить в него сахар и варить. Когда чернослив разварится, смешать его с овсянкой. Суп прокипятить и подавать.

Суп из сушеных фруктов с макаронами на грибном бульоне

200 г сушеных фруктов 100 г макарон 3 л грибного бульона 1/2 стакана сахара 1/2 стакана сметаны корица, гвоздика

Смесь из сушеных фруктов промыть, положить в кастрюлю и залить холодным грибным бульоном на 2–3 ч. Затем положить в кастрюлю сахар, корицу, гвоздику, накрыть крышкой и варить фрукты, пока они не станут мягкими, снять и охладить. В подсоленной воде сварить макароны до мягкости. Промыв их кипяченой водой, положить в супник, добавить сметану, размешать и залить фруктово-грибным отваром.

Борщ из капусты на грибном бульоне

3 л грибного бульона 500 г свеклы 300 г свежей капусты 2 луковицы 1 морковь 1 ст. ложка томатного пюре 100 г подсолнечного масла 8 горошин черного перца 1 лавровый лист 1 зубчик чеснока соль

Нашинкованную соломкой свеклу сбрызнуть лимонной кислотой, залить небольшим количеством горячего грибного бульона и отварить. Мелко нарезанный лук и нашинкованную соломкой морковь поджарить до золотистого цвета, добавить свежую капусту и тушить до мягкости, подливая понемногу масло и бульон. Отваренную свеклу соединить с тушеными овощами и довести до готовности. В конце варки положить душистый перец и лавровый лист. При подаче заправить толченым чесноком.

Постный борщ с грибами и квашеной капустой

70 г сушеных белых грибов 500 г свеклы 250 г квашеной капусты 2 луковицы 1 морковь 1 ст. ложка муки 100 г подсолнечного масла 100 г томатной пасты 3 л холодной воды лавровый лист лимонный сок 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки соль и перец

Хорошо промытые грибы залить водой и сварить до мягкости. Нарезанные лук, капусту, морковь пожарить на масле, добавив в конце жарения муку. Готовые овощи залить бульоном от грибов, добавить томатную пасту и свеклу, предварительно нашинкованную соломкой, сбрызнутую лимонным соком и отваренную в небольшом количестве горячей воды. Грибы нашинковать, обжарить в масле, положить в борщ и варить еще 30 мин. В конце варки положить душистый перец и лавровый лист. Посыпать зеленью петрушки.

Постный борщ «Южный» на грибном бульоне

3 л грибного бульона 700 г свеклы 200 г моркови 50 г корня петрушки 150 г репчатого лука 700–800 г помидоров 200 г свежей капусты 3–4 крупные картофелины 1/2 стакана подсолнечного масла 5 стручков сладкого зеленого перца 8 горошин черного перца 2 лавровых листа 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки 1 зубчик чеснока лимонный сок или уксус соль

Свеклу отварить в кожуре, затем очистить и мелко нашинковать соломкой, сбрызнуть лимонным соком или уксусом.

Лук, морковь, петрушку, 3 стручка зеленого перца нашинковать и залить пропущенными через мясорубку помидорами и подсолнечным маслом, посолить, добавить перец горошком. Поставить тушить под крышкой на слабый огонь. Когда весь сок выпарится, влить 3 л грибного бульона, дать покипеть еще 20 мин, заложить капусту. Когда капуста сварится, ввести свеклу и отваренный целиком в отдельной кастрюле картофель. (Сырой картофель нельзя варить в борще, так как от кислоты помидоров он останется твердым, не разварится.) Готовый борщ заправить растертым чесноком, мелко нарезанными стручками зеленого перца, лавровым листом и зеленью петрушки. Дать настояться 20 мин и подать.

На другой день обычно борщ бывает вкуснее. Его можно подавать и холодным.

Борщок свекольный

400 г свеклы 300 г фасоли 50 г сушеных грибов 1 луковица 1 морковь 1 корень петрушки 100 г подсолнечного масла 1/2 л свекольного отвара 1 ч. ложка уксуса 1,5 л воды 1 зубчик чеснока 1 лавровый лист соль и перец

Отварить грибы так, чтобы получилось 1/2 стакана грибного бульона. Отдельно сварить очищенную свеклу. Лук, морковь и петрушку мелко нарезать, сложить в кастрюльку, влить грибной бульон и поставить тушить до мягкости при слабом нагреве. Когда овощи станут мягкими, добавить свекольный отвар и воду, а также натертую на крупной терке свеклу, сбрызнутую уксусом, перец и лавровый лист. Приправить толченным с солью чесноком. Этот борщок подается с отваренной фасолью, заправленной подсолнечным маслом с поджаренным в нем репчатым луком и толченым черным перцем.

Суп гороховый с гренками на грибном бульоне

3 л грибного бульона 500 г лущеного гороха 100 г подсолнечного масла 1 ст. ложка муки 1 луковица 1 батон белого хлеба 100 г острого сыра соль

Горох промыть, залить холодным грибным бульоном и варить до тех пор, пока он полностью не разварится. Протереть его через дуршлаг вместе с отваром. Полученный суп посолить, добавить в него поджаренный в масле лук с мукой, разбавленный холодным отваром. Дать немного покипеть и снять с огня.

К гороховому супу подаются поджаренные на подсолнечном масле гренки с сыром. Для этого с батона снять корку, нарезать его сначала на ломти, потом кубиками, положить на противень, сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и поставить в нагретую духовку, чтобы гренки подрумянились.

Суп из стручковой фасоли на грибном бульоне

3 л грибного бульона 500 г стручковой фасоли 4 ст. ложки подсолнечного масла 50 г зеленого лука 1 луковица 3–4 зубчика чеснока 1 морковь 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка укропа 1 ст. ложка муки соль

Мелко нарезанные репчатый лук и морковь тушить на слабом огне до мягкости с 1 столовой ложкой масла и 1/4 стакана воды, закрыв крышкой. Положить в кастрюлю вместе с нарезанной фасолью, залить грибным бульоном и поставить варить. Мелко нарезанный зеленый лук пассеровать с мукой на масле. Заправить этим суп, поварить еще немного и, прежде чем снять с огня, заправить толченым чесноком и рубленой зеленью.

Суп из фасоли с квашеной капустой на грибном бульоне

2 л грибного бульона 1,5 стакана фасоли 1 стакан квашеной капусты 1 луковица 2 ст. ложки растительного масла соль и перец

Фасоль сварить в грибном бульоне до мягкости. Лук мелко нарезать и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить его в сваренную фасоль и остудить. Квашеную капусту положить в остывший суп, посолить и поперчить по вкусу. Этот суп можно подавать холодным.

Суп из фасоли с томатным пюре на грибном бульоне

3 л грибного бульона 200 г фасоли 100 г подсолнечного масла 2 луковицы 1 морковь 1 корень петрушки 1 ст. ложка томатного пюре 1 ст. ложка муки перец и соль

Хорошо промытые фасоль, 1 луковицу и коренья залить грибным бульоном и варить до полной готовности фасоли. По мере выкипания бульона в процессе варки добавлять горячий бульон. Вторую луковицу мелко нарезать, обжарить в масле до светло-золотистого цвета, добавить муку и томатное пюре, развести холодным отваром фасоли. Заправить этой смесью суп, поперчить и посолить по вкусу. Проварить 10–15 мин.

Суп овощной летний со сладким стручковым перцем на грибном бульоне

2,5 л грибного бульона 5 стручков сладкого перца 2 луковицы 5 помидоров 5–6 картофелин 4 ст. ложки подсолнечного масла 1/2 ст. ложки муки 1/2 стакана простокваши 1 яйцо 1 ст. ложка зелени петрушки соль и перец

Картофель почистить, нарезать ломтиками, залить кипящим грибным бульоном и варить до готовности.

Стручковый перец, лук, помидоры нарезать, влить 3 ст. ложки подсолнечного масла и тушить на слабом огне под крышкой до мягкости. Готовые овощи посолить и положить в бульон с картофелем.

Муку пассеровать с 1 ст. ложкой подсолнечного масла до золотистого цвета, развести грибным бульоном, ввести в суп. Дать вскипеть. Снять с огня, заправить простоквашей, смешанной с яйцом, и посыпать зеленью петрушки. Подавать можно и горячим, и холодным.

Суп из чечевицы с чесноком и солеными огурцами на грибном бульоне

3 л грибного бульона 300 г чечевицы 2 луковицы 5–6 зубчиков чеснока 3 соленых огурца 3 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка муки соль

Чечевицу залить горячим грибным бульоном и варить на слабом огне под крышкой с 1 луковицей и с чесноком. Посолить чечевицу, когда она разварится, иначе она будет твердой. Муку поджарить на масле до светло-золотистого цвета, смешать с супом, дать ему покипеть. В готовый суп перед подачей добавить мелко нарезанные лук и огурцы.

Суп из зелени петрушки на грибном бульоне

4 стакана грибного бульона 2 луковицы 3–4 помидора 2 больших пучка зелени петрушки 1/2 стакана подсолнечного масла 1/2 стакана измельченной брынзы 1/2 стакана простокваши 1 яйцо 1 ст. ложка муки соль

Мелко нарезанный репчатый лук пассеровать в подсолнечном масле. Добавить муку и прожарить все вместе. В конце добавить мелко нарезанную зелень петрушки, посолить и подержать на огне до тех пор, пока зелень не даст сока и не станет мягкой. Влить грибной бульон, довести до кипения, добавить очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками помидоры, смешанные с измельченной брынзой, варить еще 20 мин. Заправить простоквашей, смешанной с мукой и яйцом.

Щи из свежей капусты на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 500 г белокочанной капусты 2 луковицы 1 стебель лука-порея морковь 1 корень петрушки 1 корень сельдерея 100 г помидоров 4 ст. ложки подсолнечного масла 1 ст. ложка (с верхом) муки соль и сахар по вкусу

Лук-порей, морковь, петрушку, сельдерей очистить, нашинковать соломкой, залить грибным бульоном и отварить до мягкости. Капусту нашинковать, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством грибного бульона, посолить, добавить одну нарезанную луковицу и сварить до готовности. Вторую луковицу нарезать и обжарить в подсолнечном масле до светло-золотистого цвета, добавить пропущенные через мясорубку помидоры и тушить до тех пор, пока не появится красное масло. Добавить муку и сахар, перемешать, сложить в кастрюлю, залить грибным бульоном, кипятить 20–30 мин, после чего подавать. К этим щам отдельно можно подать отварной картофель, политый подсолнечным маслом и посыпанный зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

Щи кислые с жареной рыбой на грибном бульоне

3 л грибного бульона 500 г рыбы 500 г рубленой квашеной капусты 2 луковицы 100 г подсолнечного масла 50 г томатного пюре 2 ст. ложки муки 1 ст. ложка зелени лавровый лист, соль и перец

Рыбу очистить, хорошо промыть, удалить хребтовую кость, нарезать на порционные куски, запанировать в муке, обжарить в подсолнечном масле, сложить в кастрюлю, залить горячим грибным бульоном и варить до готовности. Лук и квашеную капусту обжарить в подсолнечном масле и тушить, время от времени подливая грибной бульон. Заправить капусту спассерованным томатным пюре, добавить перец и лавровый лист, посолить, влить весь бульон из-под рыбы, предварительно вынув ее из бульона. Кипятить щи еще 30 мин. Перед подачей положить в щи вареную рыбу, посыпать зеленью.

Щи ленивые

500 г свежей капусты 50 г сушеных грибов 5 картофелин 1 луковица 1 корень петрушки 1 морковь 50 г томатного пюре 100 г растительного масла 2 ст. ложки муки 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени 3 л воды

Сварить грибной бульон. Капусту и картофель нарезать крупными кубиками, сложить в кастрюлю вместе с нашинкованными кореньями, долить бульоном и варить до готовности овощей. Томатное пюре пассеровать на подсолнечном масле с репчатым луком и мукой, развести холодным грибным бульоном. Грибы нашинковать, обжарить в масле с нашинкованным луком, добавить в щи, после чего варить их еще 30 мин. Перед подачей дать им постоять, чтобы они, как говорится, упрели, посыпать зеленью.

Щи «Кабанья голова»

100 г мяса кабана 10 г сушеных белых грибов 1/2 литра воды 1 стакан мясного бульона 200 г квашеной капусты 1 морковь 1 корень петрушки 2 луковицы 2 ст. ложки томатного пюре 1 ст. ложка пшеничной муки 25 г ветчинных костей 1 ст. ложка сливочного масла 1 зубчик чеснока 1 ст. ложка сахара соль, перец, лавровый лист, зелень

Квашеную капусту отжать, мелко нарезать, положить в кастрюлю. Добавить ветчинные кости, сливочное масло, томат-пюре, сахарный песок, налить мясного бульона, накрыть крышкой и тушить около часа. После этого долить воды, положить мясо, предварительно поджаренные коренья и варить щи до полной готовности. Перед окончанием варки положить растертый чеснок, лавровый лист, перец, соль и поджаренную на сковороде муку. Пока щи варятся, в небольшую кастрюльку положить грибы, налить один стакан воды, посолить и сварить крепкий грибной бульон.

Готовые щи налить в глиняный горшок или чугунок, добавить весь грибной бульон и мелко нарезанные поджаренные грибы. Закрыть крышкой и минут 15–20 подержать в духовке. Вынутые из духовки щи сверху посыпать зеленью петрушки или укропа. К щам можно подать гречневую кашу.

Борщ украинский

4 литра грибного бульона 500 г говядины 2 свеклы 300 г свежей капусты 1 морковь 1 корень петрушки 1 луковица 2 зубчика чеснока 2 ст. ложки томатного пюре 2 ст. ложки муки 20 г шпика 40 г топленого свиного сала 1 ст. ложка сахара 1 ст. ложка уксуса 1 болгарский перец 100 г сметаны соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки и укропа

Свеклу, нарезанную соломкой, тушить с солью, уксусом, шпиком, томатным пюре и сахаром. Морковь и петрушку нашинковать соломкой, репчатый лук нарезать дольками и все вместе спассеровать на сале.

В кипящий грибной бульон положить капусту и варить 10–15 мин, добавить болгарский перец, специи. Перед подачей заправить чесноком, растертым с зеленью петрушки, укропом, шпиком, разболтать муку и дать настояться. При подаче на стол положить вареную говядину, добавить сметану.

Борщ белорусский

4 л грибного бульона 200 г говядины 200 г сосисок 2 свеклы 400 г картофеля 1–2 моркови 1 корень петрушки 1–2 луковицы 2 ст. ложки томатного пюре 40 г свиного сала 2 ст. ложки пшеничной муки 1 ст. ложка сахара 1 ст. ложка уксуса 50 г сметаны перец, лавровый лист

Сварить отдельно мясо и сосиски. Нашинкованные соломкой морковь, петрушку, лук пассеровать на сале, затем добавить томатное пюре и пассеровать еще 10 мин. Свеклу сварить в кожице, очистить и нашинковать соломкой. В грибной бульон положить нарезанный картофель и, когда бульон закипит, добавить вареную свеклу, уксус, спассерованную муку, коренья, перец и варить еще 10–15 мин, затем положить лавровый лист, заправить сахаром. При подаче положить отварное мясо, сосиски и сметану.

Борщ селянский

4 литра грибного бульона 400 г баранины 1 свекла 400 г свежей капусты 100 г фасоли 2 яблока 1 морковь 1 корень петрушки 1–2 луковицы 40 г топленого свиного сала 40 г шпика 2 ст. ложки томатного пюре 1 стакан свекольного кваса 100 г сметаны перец, лавровый лист, зелень петрушки

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатным пюре и грибным бульоном. В кипящий бульон положить капусту и варить до полуготовности, затем добавить тушеную свеклу, спассерованные на сале коренья и лук, сваренную заранее фасоль и варить 15–20 мин. Добавить нарезанные яблоки, душистый перец, лавровый лист и заправить толченым шпиком. При подаче влить стакана свекольного кваса, положить вареную баранину и сметану. Можно подавать с 2–3 пампушками.

Борщ зеленый

5 л грибного бульона 1–2 свеклы 2 ст. ложки томатного пюре 1–2 моркови 1 луковица 1–2 ст. ложки зеленого лука 200 г щавеля 200 г шпината 1 ст. ложка уксуса 1 ст. ложка муки 2 яйца 2 ст. ложки сахара 40 г топленого свиного сала 100 г сметаны лавровый лист, душистый перец, зелень петрушки

Свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перетереть. Добавить топленое сало, томатное пюре и тушить до готовности.

В кипящий грибной бульон положить тушеную свеклу, спассерованные морковь и лук и варить. За 10 мин до готовности борща добавить муку, щавель, шпинат, лавровый лист и перец. При подаче положить вареное яйцо и сметану, посыпать зеленью.

Борщ киевский

5 л грибного бульона 400 г говядины 100 г копченой бараньей грудинки 1–2 свеклы 300 г капусты 40 г фасоли 1 морковь 1 корень петрушки 1 яблоко 1–2 ст. ложки томатного пюре 20 г шпика 20 г топленого свиного сала 1–2 луковицы 1 ст. ложка сахара 50 г сметаны лавровый лист душистый перец зелень сельдерея и петрушки, специи – по вкусу

Говядину залить грибным бульоном и варить. За 30–40 мин до готовности положить морковь, петрушку и репчатый лук. Свеклу, нарезанную соломкой, тушить с мелко нарубленной говядиной и томатным пюре. В кипящий бульон положить нашинкованную капусту и варить до полуготовности. Затем добавить сваренную фасоль, свеклу, тушенную с говядиной в топленом свином сале, сахар, шпик, толченный с сырым репчатым луком и зеленью петрушки, нарезанное яблоко, душистый перец и варить до готовности. В конце варки добавить баранью грудинку, лавровый лист. Борщ заправить сметаной и посыпать зеленью.

Борщ волынский

5 л грибного бульона 300 г говядины 1–2 свеклы 500 г свежей капусты 1 морковь 1 корень петрушки 1–2 луковицы 3 свежих помидора 40 г топленого свиного сала 100 г сметаны лимонная кислота душистый перец, лавровый лист, зелень петрушки

Очищенную свеклу сварить до полуготовности, нашинковать, сбрызнуть лимонной кислотой, положить в кипящий грибной бульон вместе с нашинкованной капустой и варить. Добавить спассерованные в сале коренья, лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, душистый перец и варить до готовности, в конце варки добавив лавровый лист.

При подаче положить мясо и сметану, посыпать зеленью.

Борщ черниговский

5 л грибного бульона 400 г говядины 1–2 свеклы 400 г свежей капусты 50 г фасоли 100 г кабачков 3–4 помидора 2–3 яблока 1 морковь 1–2 луковицы 2 ст. ложки томатного пюре 1 ст. ложка сахара 1 ст. ложка уксуса 40 г топленого свиного сала 50 г сметаны соль, перец, лавровый лист, зелень

Свеклу, нарезанную соломкой, потушить с солью, уксусом, салом, томатным пюре и сахаром. Фасоль сварить отдельно. В кипящий грибной бульон положить нашинкованную капусту и варить 15–20 мин, затем добавить нарезанные кубиками поджаренные кабачки, вареную фасоль, тушеную свеклу, спассерованные морковь и лук, нарезанные яблоки, свежие помидоры (дольками), специи и варить до готовности. Готовый борщ заправить сметаной и посыпать зеленью.

Борщ полтавский

5 л грибного бульона 1/2 гуся или курицы 1–2 свеклы 300 г свежей капусты 1 морковь 1–2 луковицы 20 г шпика 20 г топленого свиного сала 1–2 ст. ложки томатного пюре 1 ст. ложка сахара 1 ст. ложка уксуса 50 г сметаны лавровый лист, зелень петрушки – по вкусу

Для галушек: *200 г пшеничной или гречневой муки 5 яиц 200 мл воды*

Борщ приготовить так же, как зеленый украинский (см. «Борщ зеленый»), но с гусем или с курицей. Подавать борщ с галушками, сметаной и зеленью.

Дня приготовления галушек в кипящую воду всыпать третью часть муки (в 200 мл воды 70 г муки), хорошо размешать и снять с огня. После охлаждения добавить в тесто яйца, оставшуюся муку и хорошо перемешать. Тесто набирать столовой ложкой и опускать в кипящий грибной бульон. Варить до готовности.

Огуречник по-домашнему

4 л грибного бульона 400 г сердца 1 морковь 1–2 луковицы 150 г соленых огурцов 200 г шпината или салата 2 ст. ложки пшеничной муки 40 г топленого свиного сала огуречный рассол, сметана, специи, зелень петрушки, сельдерея или укропа

Сердце отварить, нарезанные морковь и лук спассеровать в сале. В кипящий грибной бульон положить очищенные от кожицы припущенные огурцы, пассерованные морковь и лук, нарезанное кусочками вареное сердце. За 10–15 мин до готовности супа добавить нарезанные листья салата или шпината, муку, огуречный рассол и специи. При подаче положить в огуречник сметану и посыпать зеленью.

Капустник с грибами

4 л грибного бульона 400 г квашеной капусты 1 морковь 1 корень пастернака 1 корень сельдерея 1–2 луковицы 50 г сушеных грибов 1 ст. ложка подсолнечного масла 1 ст. ложка сахара перец лавровый лист

Квашеную капусту потушить с грибным бульоном и сахаром. В кипящий грибной бульон положить тушеную капусту, вареные нашинкованные грибы, слегка спассерованные коренья и лук. Готовый суп заправить перцем и лавровым листом.

Суп с галушками по-полтавски

4 л грибного бульона 400 г картофеля 1–2 луковицы 50 г шпика соль перец горошком лавровый лист укроп

Для галушек: *200 г пшеничной муки 1 яйцо 2–3 ложки воды соль*

В кипящий грибной бульон положить картофель, нарезанный кубиками, и варить его почти до полной готовности. Затем добавить галушки, спассерованный на шпике лук, перец горошком, лавровый лист, соль и варить еще 5—10 мин. Подать суп, посыпав укропом.

Суп охотничий

5 л грибного бульона 500 г потрохов птицы 400 г картофеля 1 морковь 1 корень петрушки 1–2 луковицы 2 ст. ложки пшена 20 г шпика душистый перец лавровый лист зеленый лук зелень петрушки

Куриные потроха сварить отдельно до готовности. Затем в грибной бульон положить пшено, нарезанный кубиками картофель, слегка спассерованные коренья и лук, довести бульон до кипения, добавить душистый перец, лавровым лист и варить до готовности. Посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. После этого ввести в бульон потроха.

Суп с грибами и кольраби

2 л воды 300 г свежих грибов 1 большой кочан кольраби 2 луковицы 1 морковь 1 корень петрушки 1 корень сельдерея 1/2 стакана сметаны 1/2—1 стакан вермишели или лапши

Потушить в растительном масле (до мягкости) промытые, очищенные грибы, нарубленные соломкой, а также кольраби, лук, морковь, петрушку и сельдерей. Залить водой и варить один час. Посолить, поперчить. Можно засыпать вермишель или лапшу. Заправить сметаной.

Весенний суп

1 л грибного бульона 0,5 кг щавеля 1 стакан свежего зеленого горошка 0,5 кг картофеля 250 г спаржи 3–4 ст. ложки сливок или сметаны 1–2 желтка 2–3 ст. ложки сливочного масла зелень петрушки соль

Мелко нарезанный щавель и зелень петрушки немного потушить в сливочном масле. Когда овощи станут мягкими, развести грибным бульоном и положить свежий зеленый горошек. Сварить горошек до мягкости, затем добавить в суп очищенный и нарезанный молодой картофель, спаржу, нарезанную кусочками. Ввести в суп сливки или сметану, прокипятить и налить в суповую миску, заправив желтками и небольшим количеством сливочного масла.

Грибной борщ с черносливом

50 г сушеных грибов 300 г свеклы 200 г свежей капусты 200 г чернослива 1 луковица 1 морковь 1 корень петрушки 2 ст. ложки масла 2 ст. ложки томатного пюре или 100 г помидоров 1 ст. ложка уксуса 1 ст. ложка сахара 3 л воды

Сварить грибной бульон. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить помидоры или томатного пюре, уксус, сахар, 2 ст. ложки масла, закрыть крышкой и поставить овощи тушить. Овощи перемешивать, чтобы не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона.

Через 15–20 мин добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 мин. Затем овощи залить подготовленным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол положить сметану.

При варке в борщ добавляют чернослив, а также картофель в целом виде или нарезанный дольками.

Холодный суп из стручковой фасоли на грибном бульоне

2 л грибного бульона 300 г стручковой фасоли 1 морковь 1 корень петрушки 3 помидора 1/2 стакана алычи 2 ст. ложки риса 4 ст. ложки подсолнечного масла соль

Стручковую фасоль вымыть, очистить от прожилок, нарезать на мелкие квадратики. Морковь и петрушку очистить, нарезать мелкими кубиками. Помидоры натереть на крупной терке. Фасоль и коренья положить в кастрюлю, влить масло и тушить на слабом огне до мягкости. Залить горячим грибным бульоном, посолить, дать немного покипеть, добавить подготовленные помидоры, очищенную от косточек алычу и сваренный отдельно рис. Варить еще 15 мин. Подавать суп холодным.

Холодный суп на грибном бульоне с яйцами

1 л грибного бульона 2–3 картофелины 2 моркови 3 яйца 2 ст. ложки рубленого укропа 3–4 ст. ложки сметаны

Грибной бульон охладить. Грибы вынуть из бульона и нашинковать. Вареные и охлажденные морковь и картофель нарезать мелкими кубиками. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить. Все продукты положить в бульон. Перед подачей на стол посыпать укропом и заправить сметаной.

Холодный суп из сухих грибов с овощами

50 г сушеных грибов 1 луковица 1 морковь 4 ст. ложки подсолнечного масла 1 ст. ложка муки 2 л воды соль

Сушеные грибы хорошо вымыть, залить 2 л холодной воды и сварить до мягкости. Бульон процедить через марлю, грибы промыть холодной проточной водой, чтобы на них не осталось песка. Грибы, лук, морковь мелко нашинковать, сложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном и варить. Когда овощи и грибы станут мягкими, заправить суп пассерованной в подсолнечном масле мукой, прокипятить. Подавать суп в холодном виде. Перед подачей посыпать мелко нарезанным зеленым луком, а при желании – подкислить по вкусу лимонной кислотой или уксусом.

Окрошка на грибном бульоне

400 г грибного бульона 200 г свежих огурцов 20 г листового салата 5 г зелени петрушки 60 г картофеля 5 г укропа 2 яйца 50 г сметаны 5 г сахара 5 г лимонного сока

Сырые огурцы и картофель, отваренный в кожуре, остывший и очищенный, нарезать кубиками. Салат, петрушку, укроп мелко нашинковать. Затем сварить вкрутую яйцо. Белки порубить, а желток протереть через сито и смешать со сметаной. Все это залить холодным грибным бульоном, добавить овощи, зелень, сахар и лимонную кислоту.

Суп витаминный

3 л грибного бульона 1 кг помидоров 2 луковицы 3–4 зубчика чеснока 2 ст. ложки подсолнечного масла соль, перец

Хорошо промытые и вытертые досуха помидоры натереть на крупной терке, положить в эмалированную кастрюлю, добавить натертый на терке лук и растертый с солью чеснок. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов. Перед подачей протереть овощи через дуршлаг, добавить подсолнечное масло, холодный грибной бульон, перец.

Суп яблочный на отваре шиповника с грибным бульоном

5 стаканов грибного бульона 150 г яблок 20 г сушеного шиповника 25 г сахара 0,1 г корицы 50 г белого хлеба

Шиповник залить кипящим грибным бульоном, закрыть крышкой и кипятить 5 мин, после чего настаивать 3–5 ч, затем процедить, добавить сахар и корицу, вскипятить, добавить мелко нашинкованные или натертые яблоки и охладить. Нарезать хлеб мелкими кубиками, подсушить в духовом шкафу и подавать к супу.

Суп из вишен с варениками на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 600 г вишен 1 стакан пшеничной муки 1/2 стакана сахара 2 яйца

Вишни, предназначенные для супа, разделить на две порции. Одну половину очистить от косточек, вторую размять, добавить косточки от очистки первой порции вишен, залить горячим грибным бульоном, положить сахар, довести до кипения и процедить. Приготовить тесто, как для пельменей, тонко раскатать и вырезать кружочки. На каждый кружочек положить 1–2 очищенные вишни и защипать края теста. Перед самой подачей на стол вареники положить в горячий отвар и варить в течение 5—10 мин.

Суп из вишен с рисом на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 300 г вишен 4–5 ст. ложек риса 1/2 стакана сахара

Вишни промыть, вынуть из них косточки. Косточки залить горячим грибным бульоном, положить сахар, вскипятить и процедить. В полученный отвар засыпать рис и варить в течение 30 мин. За 5 мин до окончания варки добавить к рису очищенные вишни.

Суп из клюквы и яблок на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 300 г клюквы 500 г яблок 1 стакан сахара 1 ст. ложка картофельной муки

Клюкву перебрать, промыть, размять в кастрюле, залить кипящим грибным бульоном, перемешать и накрыть крышкой, а через 10–15 мин процедить через марлю. Затем кастрюлю с соком поставить на огонь, добавить сахар, яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины и нарезанные ломтиками или соломкой. Когда суп закипит, всыпать картофельную муку, как это делается для приготовления киселя.

Суп подают охлажденным. Можно положить в суп сметану.

Суп из смородины и персиков на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 300 г смородины (черной или красной) 500 г персиков 1 стакан сахара 1 ст. ложка картофельной муки

Готовят суп так же, как и суп из клюквы с яблоками. Из персиков, прежде чем их нарезать на дольки, удалить косточки.

Суп из абрикосов и яблок на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 400 г абрикосов 200 г яблок 1/2 стакана сахара 1 ст. ложка картофельной муки

Зрелые абрикосы промыть, освободить от косточек и сварить с 2 стаканами грибного бульона до мягкости, затем протереть через сито. В полученное пюре добавить 3 стакана горячего грибного бульона, сахар, яблоки, очищенные и нарезанные дольками или соломкой, и поставить в кастрюле на огонь. Как только суп закипит, влить разведенную картофельную муку и при непрерывном помешивании снова довести до кипения. Для вкуса можно добавить немного лимонной кислоты. Суп подавать охлажденным. Можно положить в суп сметану.

Суп из красной фасоли на грибном бульоне

8 стаканов грибного бульона 300 г фасоли 100 г очищенных грецких орехов 1–2 луковицы перец, зелень и соль

Фасоль (в зернах) перебрать, вымыть несколько раз в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипящим грибным бульоном и поставить варить. Когда фасоль разварится, тщательно ее размять, чтобы не осталось целых зерен, всыпать толченые грецкие орехи, мелко нашинкованный репчатый лук, толченый перец, соль, размешать и продолжать варить 5–7 мин. Затем добавить в суп мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, сельдерея, укропа и мяты и варить еще 3–5 мин, после чего снять с огня.

Суп из вишни или ежевики на грибном бульоне

грибной бульон 1 кг вишен или ежевики чеснок, зеленый лук, огурцы, зелень кинзы и соль

Вишню или ежевику перебрать, промыть, хорошо размять и отжать сок. Добавить (по вкусу) грибной бульон. Заправить толченым чесноком, нашинкованной зеленью кинзы, укропом, посолить, перемешать и поставить на холод.

Подавая на стол, положить в суп мелко нарезанный зеленый лук, очищенные свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками.

Суп из кизила на грибном бульоне

5 стаканов грибного бульона 400 г кизила 1 ст. ложка муки чеснок и соль

Свежий или сушеный кизил промыть, положить в кастрюлю, залить грибным бульоном и варить. Когда кизил хорошо разварится, откинуть его на сито и протереть. Отвар поставить на огонь. Часть отвара отделить и остудить, чтобы развести в нем муку, после чего, помешивая, вылить в кипящий отвар и дать покипеть. Во время варки добавить толченый чеснок и соль. Этот суп можно подавать и в теплом и в холодном виде.

Грибные супы-пюре

Грибные супы-пюре готовят с овощами, крупами и бобовыми. Из круп чаще всего используется рис и перловая крупа, из бобовых – фасоль и горох.

Продукты, предназначенные для приготовления супа-пюре, после их варки протирают через сито.

Чтобы протертые продукты не осели в бульоне, в него добавляют слегка поджаренную в масле муку и проваривают в течение 20–30 мин.

Супы-пюре должны иметь консистенцию густых сливок.

Перед подачей на стол в суп-пюре нужно положить кусочек сливочного масла и хорошенько размешать его ложкой. Масло придает супу приятный вкус и аппетитный вид.

Для повышения питательной ценности супа-пюре в него, кроме масла, можно добавить пастеризованные или кипяченые сливки или яичную заправку (2–3 яичных желтка отбить в маленькую кастрюлю и, непрерывно помешивая, постепенно влить 3/4 стакана горячего молока или сливок, процедить через сито и добавить в суп).

Если суп-пюре после приготовления по какой-либо причине не будет сразу же подан на стол, его следует поставить на водяную баню, чтобы он не кипел, но оставался горячим.

При подаче на стол рекомендуется положить в суп немного (приблизительно столовую ложку на тарелку) непротертых продуктов. Например, в суп из цветной капусты положить маленькие кочешки капусты, отваренные в подсоленной воде или бульоне; в суп-пюре с картофелем – свежий или консервированный зеленый горошек.

Ко всем супам-пюре подают гренки из белого хлеба, нарезанного маленькими кубиками и подсушенного в духовом шкафу или поджаренного на сковороде с маслом. Можно также подать пирожки с различной начинкой.

Суп-пюре из картофеля на грибном бульоне с желтками

5 стаканов грибного бульона 1 стебель лука-порея 1 кг картофеля 2–3 стакана молока 3 ст. ложки сливочного масла 1 желток на каждую тарелку соль

Очищенный и вымытый лук-порей нарезать, слегка обжарить на масле, прибавить очищенный, вымытый и нарезанный ломтиками картофель, залить 5 стаканами грибного бульона, посолить и варить 25–30 мин. Сваренный картофель вместе с отваром протереть через сито, влить горячее молоко и размешать. Перед подачей на стол суп заправить маслом и яичным желтком, смешанным с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

Грибной суп-пюре из стручковой фасоли

5 стаканов грибного бульона 600–700 г стручковой фасоли 3 ст. ложки масла 500 г картофеля 2 стакана молока соль

Стручки фасоли очистить и вымыть, отделить четвертую часть для гарнира и нарезать ромбиками; остальные пропустить через мясорубку. Очищенный и промытый картофель нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, добавить измельченные стручки фасоли, соль, 1–2 ст. ложки масла, залить 5 стаканами горячего грибного бульона. Накрыть крышкой и варить. Когда картофель будет готов, протереть смесь через сито. Полученное пюре развести горячим молоком и заправить маслом. При подаче на стол положить в суп сваренные для гарнира стручки фасоли. Отдельно подать гренки.

Этот суп можно приготовить также из консервированной стручковой фасоли. Открыв банку, отобрать часть бобов для гарнира, остальные вместе с соком смешать с картофелем и дальше готовить так же, как сказано выше.

Грибной суп-пюре из цветной капусты

4 стакана грибного бульона 600 г цветной или 750 г белокочанной капусты 500 г картофеля 2 стакана молока 3 ст. ложки масла 2 ч. ложки соли

Отобрать 1/4 часть мелких кочешков цветной капусты для гарнира и отдельно сварить их в подсоленной воде. Остальную капусту, а также очищенный и промытый картофель, нарезанный кубиками, сложить в кастрюлю, залить 4 стаканами грибного бульона, добавить 2 ч. ложки соли и поставить варить на 25–30 мин. Сваренные овощи протереть через сито и развести горячим молоком. При подаче на стол заправить сливками или сливочным маслом, перемешать и положить отваренные кочешки капусты. Отдельно подать гренки.

Вместо свежей можно взять консервированную цветную капусту. В этом случае срок варки супа сокращается на 10–15 мин.

Суп-пюре можно приготовить также из белокочанной капусты. Ее надо очистить, вымыть и поставить варить. Через 15–20 мин положить картофель, сварить его и дальше приготовлять суп, как указано выше.

Грибной суп-пюре из спаржи

2 стакана грибного бульона 800 г спаржи 4 ст. ложки масла 2 ст. ложки муки 4 стакана молока соль

Отобрать и очистить для украшения 20–25 головок спаржи. Остальную спаржу промыть, нарезать, залить 2 стаканами грибного бульона, посолить и поставить варить на 15–20 мин.

В сотейнике слегка поджарить 2 ст. ложки муки с таким же количеством масла, развести 4 стаканами молока, вскипятить, перелить в кастрюлю с бульоном и спаржей и варить 10–15 мин. Затем протереть через сито и при необходимости еще раз посолить. Перед подачей на стол заправить маслом, положить в суп сваренную для украшения спаржу. Отдельно подать гренки.

Грибной суп-пюре из овощей

4 стакана грибного бульона 150 г моркови 150 г репы 200 г картофеля 100 г лука-порея 3/4 стакана риса 100 г горошка 3 ст. ложки масла 2 стакана молока

Морковь, репу и белые части лука-порея мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить 2 ст. ложки масла и тушить в течение 10–15 мин. Затем влить 4 стакана грибного бульона, добавить картофель и промытый рис, кастрюлю накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и варить в течение 30–35 мин. Овощи вместе с отваром протереть через сито, развести 2 стаканами горячего молока, положить соль, масло и размешать. При подаче на стол положить в суп сваренный зеленый или консервированный горошек. Отдельно подать гренки.

Грибной суп-пюре из помидоров

3 стакана грибного бульона 750 г помидоров, или 100 г томата-пюре, или 1 банка консервированных помидоров 4 ст. ложки масла 2 ст. ложки муки 4 стакана молока 1 ч. ложка сахара 2 ст. ложки риса

Приготовить молочный соус. Для этого в сотейнике слегка поджарить муку с 2 столовыми ложками масла, развести ее горячим молоком и все это вскипятить.

Свежие помидоры разрезать на части, добавить одну столовую ложку масла, сахар и, закрыв, тушить в течение 10–15 мин. Затем влить 3 стакана грибного бульона, вскипятить, смешать с молочным соусом и варить на слабом огне 15–20 мин, после чего протереть через сито и заправить маслом. Перед подачей на стол в суп положить рис, сваренный отдельно.

Если для приготовления супа берут консервированные помидоры, то их следует положить вместе с соком в подготовленный молочный соус, добавить 2 стакана овощного отвара и варить, как указано выше.

Томатную пасту для супа следует положить в приготовленный молочный соус, влить 2 стакана грибного бульона и варить в течение 15–20 мин, после чего протереть через сито и заправить солью и маслом.

Грибной суп-пюре из салата

5–6 стаканов грибного бульона 800 г зеленого салата 3 ст. ложки сливочного масла 2 ст. ложки муки 1 стакан сливок

Отобранные и промытые листья салата на 1–2 мин опустить в кипяток, откинуть на сито, дать стечь воде, пропустить через мясорубку с частой сеткой. Отдельно слегка поджарить муку с 2 ст. ложками масла, развести 5–6 стаканами горячего грибного бульона, вскипятить, смешать с салатом и варить 15–20 мин. Затем добавить по вкусу соль, масло, влить стакан горячих сливок и размешать. Отдельно подать гренки.

Суп-пюре из шампиньонов

600 г свежих шампиньонов 2 ст. ложки муки 4 стакана молока 4 ст. ложки масла 1 морковь 1 луковица

Для заправки: *2 яичных желтка 1 стакан сливок*

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, разрезанную вдоль на 2 части морковь и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 40–45 мин, потом влить стакан воды и прокипятить.

Слегка поджарить 2 ст. ложки муки с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами горячего молока и стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами (удалив морковь и луковицу) и варить 15–20 мин. После варки по вкусу положить соль, заправить суп маслом и яичными желтками, смешанными со сливками или молоком. Отдельно подать гренки.

Суп-пюре из фасоли с орехами на грибном бульоне

4 л грибного бульона 500 г фасоли 1/2 стакана толченых грецких орехов 50 г растительного масла 3 луковицы 1 ст. ложка зелени соль

Вымытую фасоль залить грибным бульоном, сварить до мягкости, процедить через сито, протереть и снова положить обратно в отвар. Лук мелко нарезать, потушить в растительном масле и положить в кипящий суп. Добавить толченые орехи, посолить, варить еще 10 мин. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп-пюре из цветной капусты на грибном бульоне

3,5 л грибного бульона 800 г цветной капусты 1 луковица 1 морковь 5 горошин душистого перца 3 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки муки 1/2 стакана сметаны соль

Лук и морковь мелко нарезать, влить 1 ст. ложку растительного масла, 1/2 стакана воды и, закрыв крышкой, тушить на слабом огне до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. Цветную капусту отварить до мягкости в небольшом количестве грибного бульона. Тушеные овощи и цветную капусту протереть через сито, добавить муку, поджаренную на масле до светло-золотистого цвета. Все хорошо вымешать, постепенно влить грибной бульон, в котором варилась капуста. Полученный суп проварить, заправить сметаной.

Суп-пюре картофельный с сушеными грибами

15 г сушеных грибов 600 г картофеля 1 морковь 1 корень петрушки 2 луковицы 70 г подсолнечного масла 2 л воды 1 стакан простокваши 1 ст. ложка (с верхом) муки 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа

Отварить в воде до мягкости целиком картофель, морковь, петрушку, 1 луковицу. Готовый отвар слить, а сваренные овощи и грибы пропустить через мясорубку. Полученное пюре соединить с отваром (оставив часть холодного отвара) и поставить на огонь. Вторую луковицу мелко нарезать и поджарить в подсолнечном масле до светло-золотистого цвета. Всыпать муку и еще немного прожарить, затем разбавить оставленным холодным отваром и все влить в кипящий суп. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Вторые блюда

Грибы жареные

500 г свежих грибов 3–4 ст. ложки муки 2–3 ст. ложки масла зелень петрушки и укропа соль

Грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезав их крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. После этого посыпать мукой и все вместе еще раз прожарить. Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Грибы, жаренные с луком

500 г свежих грибов 1 луковица 3 ст. ложки масла зелень петрушки или укропа соль

Очищенные грибы промыть, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа. К готовым грибам при желании можно добавить жареный картофель.

Грибы тушеные

500 г свежих грибов 2–3 ст. ложки мясного бульона 3 ст. ложки масла соль, зелень

Грибы (лисички, опята, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинуть на сито, дать воде стечь. Переложить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом, добавить 2–3 ст. ложки мясного бульона, накрыть крышкой и тушить примерно 30 мин. При подаче на стол добавить рубленую зелень и размешать.

Грибы тушеные с орехами

600 г свежих шампиньонов 1/2 стакана очищенных грецких орехов 3 зубчика чеснока 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки уксуса зелень петрушки, кинзы, укропа, соль

Очищенные, хорошо промытые грибы крупно нарезать, сложить в кастрюлю, посолить, влить масло и тушить до готовности. Орехи истолочь с зеленью, посолить по вкусу, перемешать с уксусом. Все соединить с грибами, дать прокипеть 5–7 мин. Подавать горячими.

Грибы, тушенные в сливках

500 г грибов 1 стакан сливок 1 ст. ложка масла соль, зелень петрушки и укропа пряности

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть и ошпарить, а затем нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в горшок или кастрюлю и залить кипяченными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист и положить в грибы. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий духовой шкаф на 1 ч для тушения. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

Жареные грибы с луковой подливкой

1 кг грибов 2 луковицы 1 стакан сметаны 100 г сливочного масла соль

Грибы вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить в течение 15 мин на сковороде с сильно нагретым маслом, часто помешивая. Затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить и тушить до мягкости, после чего добавить сметану, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

Отварные грибы под соусом

1 кг белых грибов 2 луковицы 2 ст. ложки сливочного масла 1 стакан сливок 1 пучок зеленого лука соль, гвоздика

Белые грибы сварить и нарезать, соединить с маслом и нашинкованным луком, залить сливками и прокипятить. Затем положить зеленый лук, гвоздику и, уварив хорошенько, подавать в соуснике на стол.

Грибы в сметане с сыром

500 г свежих грибов 1/2 стакана сметаны 25 г сыра 1 ч. ложка муки 2 ст. ложки масла зелень

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинуть на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить 1 ч. ложку муки и перемешать. Затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь.

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропа.

Грибы с печенкой

25 г сушеных белых грибов 15 г сливочного масла 45 г говяжьей или телячьей печени 5 г пшеничной муки 25 г репчатого лука 40 г сметаны 5 г сыра соль

Грибы тщательно перебрать, промыть в проточной воде, отварить, еще раз хорошенько промыть и нарезать соломкой. Печень освободить от пленки, промыть в воде и нарезать тонкой соломкой. Нарезанный лук обжарить на сливочном масле, потом туда же положить печень и грибы, сверху посыпать мукой, снова обжарить, затем положить сметану, посолить. Разложить по кокотницам, посыпать натертым сыром и поставить в духовку. Держать там до тех пор, пока сверху не образуется румяная корочка.

Грибы в томатном пюре

300 г грибов 100 г томатного пюре 2 луковицы 1 зубчик чеснока растительное масло, соль, порошок базилика

Свежие или соленые грибы нарезать соломкой. Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле, добавить грибы, томатное пюре, специи и тушить грибы до мягкости. Можно добавить 1 ст. ложку сметаны. Подавать к телятине, отварной говядине и куриному филе.

Грибные крокеты в сметане

1 кг свежих грибов 200 г растительного масла 1 луковица 1 стакан молока 200 г белого черствого хлеба 2 яйца 2 ст. ложки панировочных сухарей 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки соль, перец

Для соуса: *1 ст. ложка муки 1 стакан сметаны 1/2 стакана воды соль*

Свежие грибы очистить, промыть в проточной воде, нарезать, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки воды, посолить и поставить тушить под крышкой до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. Белый хлеб размочить в молоке, сильно отжать и пропустить вместе с грибами через мясорубку. Добавить яйца, соль, перец и хорошо вымешать. Если масса окажется очень жидкой, добавить панировочные сухари. Из полученной массы сформовать шарики величиной с небольшое яблоко, запанировать их в сухарях и обжарить в масле. Подавать в глубоком блюде, залив сметанным соусом и посыпав зеленью петрушки.

Котлеты из свежих грибов

400 г грибов 1 луковица 2 ст. ложки растительного масла 1/3 батона 1 стакан молока 2 ст. ложки панировочных сухарей 1 яйцо 1 ст. ложка зелени соль, перец

Подготовленные мелко нарезанные грибы и лук потушить, залив 3 ст. ложками воды. Готовые грибы вместе с намоченным в молоке и отжатым хлебом пропустить через мясорубку, всыпать в эту массу сухари, вбить яйцо, добавить зелень, перец и соль. Из приготовленной массы сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Шампиньоны на вертеле

Подготовленные для жарения крупные шампиньоны обмыть в холодной воде, посолить, посыпать перцем, нанизать на металлический вертел и обжарить над раскаленными в жаровне углями (без пламени) в течение 10 мин.

Во время жарения шампиньоны надо периодически смазывать сливочным маслом и поворачивать вертел, чтобы грибы равномерно прожаривались.

При подаче на стол грибы снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать свежими помидорами, обжаренными на вертеле, репчатым и зеленым луком и зеленью петрушки.

Шампиньоны в лимонном соусе

100 г шампиньонов 150 г сливок 2 яйца 1/2 лимона 20 г каперсов соль

Яйца хорошо взбить венчиком, соединить со сливками, добавить лимонную цедру и взбить до загустения на водяной бане, затем заправить лимонным соком и солью по вкусу. Шампиньоны нашинковать и отварить вместе с каперсами, затем откинуть на сито и соединить с соусом.

Сморчки, запеченные в сметане

500 г сморчков 1 стакан сметаны 25 г сыра 1 ч. ложка муки 2 ст. ложки масла зелень петрушки

В запеченном виде можно приготовить разные грибы, но особенно вкусными получаются сморчки.

Сморчки очистить от земли, тщательно промыть и положить на 10 мин в кипящую воду, затем снова промыть в холодной воде и еще раз отварить (отвар сморчков в пищу непригоден). Подготовленные грибы нарезать небольшими дольками, посолить, положить на сковороду и обжарить на масле. Затем посыпать мукой, снова обжарить, добавить сметану, прокипятить и посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Готовые сморчки посыпать зеленью петрушки.

Грибы с луком-пореем

200 г свежих грибов 400 г лука-порея 50 г сливочного или растительного масла 1/2 ч. ложки тмина соль

Очищенный лук-порей нарезать кружочками и обжарить в сливочном или растительном масле. Добавить нарезанные соломкой свежие грибы, растертый тмин, соль, по необходимости влить воду и тушить до готовности грибов. Можно добавить сливки. Подавать как самостоятельное блюдо к отварному картофелю.

Грибы, запеченные с цикорием и сыром

1 стакан консервированных грибов 400 г цикория 1–2 ст. ложки сливочного масла 3–4 ст. ложки сливок 2 ст. ложки лимонного сока 2–3 ст. ложки тертого сыра соль

Цикорий, очищенный и промытый, положить в смазанную маслом форму для запекания. Сбрызнуть соком лимона, чтобы цикорий не потемнел. Сверху уложить консервированные грибы, нарезанные дольками, и полить сливками. Обильно посыпать острым тертым сыром, сверху положить несколько маленьких кубиков масла и, плотно закрыв крышкой, поставить форму на 15 мин в умеренно разогретую духовку для запекания.

Грибная закуска

25 г сушеных белых грибов 50 г куриного мяса 25 г сливочного масла 25 г репчатого лука 40 г сметаны 5 г сыра 5 г пшеничной муки 165 г картофеля соль

Грибы тщательно промыть в проточной воде. Когда они набухнут, воду слить, а грибы поставить варить в кастрюльке с небольшим количеством воды. Когда грибы будут почти готовы, посолить и еще немного поварить. Затем снять грибы с огня и подержать их в бульоне 2–3 ч. Грибы вынуть из отвара, нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле. Лук также обжарить в кипящем масле до нежно-золотистого цвета. Лук и грибы смешать вместе, затем добавить слегка отваренное и нарезанное соломкой филе курицы, соединить с соусом (грибной отвар смешать со сметаной) и разложить в кокотницы, сверху посыпать тертым сыром и положить небольшой кусочек сливочного масла. Готовую грибную закуску лучше всего запечь в духовке.

Грибная солянка

500 г свежих грибов 1 кг свежей капусты 1 соленый огурец 1 луковица 2 ст. ложки томатного пюре 1–2 ч. ложки сахара 1 ст. ложка панировочных сухарей 2 ст. ложки масла 1 ст. ложка уксуса перец лавровый лист соль

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15–20 мин до окончания тушения добавить томатное пюре, нарезанный дольками огурец, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Грибы (белые, подберезовики, рыжики) очистить, промыть и положить на 10–15 мин в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы с луком и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковороду в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку можно положить ломтик лимона или маслины.

Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксуса. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

Омлет с грибами

3 яйца 1 стакан консервированных грибов 3–4 ст. ложки молока 2 ст. ложки сливочного масла зелень петрушки или укропа

Грибы нарезать тонкими ломтиками, посолить и поджарить.

Отбитые в миску яйца посолить, влить немного молока (1 ст. ложка на 1 яйцо) и взбить вилкой.

Смешать грибы со взбитыми яйцами, вылить на горячую сковороду с маслом и жарить на сильном огне.

Можно использовать для омлета и консервированные, соленые и маринованные грибы.

Омлет посыпать рубленой зеленью петрушки или укропом.

Омлет с грибами и морковью

1 стакан консервированных грибов 1 морковь 6 яиц 1 стакан молока 2 ст. ложки сливочного масла соль

Консервированные грибы нарезать ломтиками и слегка прогреть (2–3 мин) со сливочным маслом. Яйца взбить, постепенно добавляя молоко, в конце взбивания ввести соль, перемешать. В смазанную сливочным маслом форму положить ломтики грибов, на них – натертую сырую морковь и залить приготовленной яично-молочной смесью. Запечь в духовом шкафу в течение 15–20 мин. Подавать в горячем виде.

Омлет, запеченный с морковью и консервированными грибами

1/2 стакана консервированных грибов 6 яиц 100 г моркови 1/2 стакана молока 1 ст. ложка сливочного масла соль

Морковь, нарезанную на кусочки произвольной формы, припустить в небольшом количестве молока и сливочного масла. Затем морковь провернуть через мясорубку вместе с грибами и смешать с яичной массой, подготовленной для омлета (яйца взболтать, посолить и размешать с молоком, из расчета на каждое яйцо 15 г молока и 0,5 г соли). Смешанную с морковью яичную массу запечь на противне.

Кабачки, фаршированные грибами

4 небольших кабачка 4 ст. ложки пшеничной муки 150 г свежих белых грибов 3 луковицы 50 г сливочного масла 1/2 стакана сметаны укроп, соль

Кабачки очистить от кожицы, нарезать толстыми кружочками, удалить из них мякоть с семенами, придав вид чашечек. Отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем откинуть на сито. Когда вода стечет, наполнить кабачки грибным фаршем, запанировать в муке и поджарить на сковороде. Подавать, посыпав укропом.

Для приготовления фарша грибы нарезать ломтиками, поджарить, добавить поджаренный лук, сметану и потушить.

Огурцы, фаршированные грибами

4 огурца 1 луковица 30 г сала 1 стакан огуречного или томатного сока 2 ст. ложки пшеничной муки 1 пучок зелени петрушки или укропа 2–3 помидора 100 г тертого сыра соль

Для фарша: *200 г жареных грибов 1 луковица соль*

Огурцы очистить от кожуры, разрезать пополам, ложкой удалить семена с частью мякоти, положить ее на сито, чтобы собрать сок. Половинки огурцов слегка посолить. Одну половинку каждого огурца нафаршировать грибным фаршем и закрыть второй, нефаршированной половинкой, связать ниткой. Уложить огурцы на сковороду, в которой предварительно поджарить на сале немного репчатого лука. Огурцы тушить в собственном соку, добавив собранный огуречный сок и при желании немного свежих помидоров (их можно тоже нарезать и поджарить до золотистого цвета).

Нафаршированные половинки можно не закрывать, а уложить их плотно на сковороду, посыпать тертым сыром и тушить или жарить.

Готовые огурцы посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Запеченные помидоры, фаршированные грибами

600 г помидоров 20 г сыра 2 ч. ложки молотых сухарей 1/2 стакана сметаны

Для грибного фарша: *200 г свежих грибов 1 луковица 1,5 ст. ложки томата-пюре 2 ст. ложки растительного масла 6–8 веточек петрушки чеснок, соль и молотый перец*

Выбрать ровные помидоры средней величины, срезать верхнюю часть с плодоножкой, удалить ложкой часть сердцевины, наполнить помидоры фаршем, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть маслом и запечь. При подаче помидоры положить на тарелку и полить сметаной.

Для приготовления грибного фарша свежие грибы мелко нарубить и поджарить с луком. Добавить томатное пюре или томатный сок, зелень петрушки, рубленый чеснок, посолить и поперчить и тушить до готовности.

Тушеные помидоры, фаршированные брынзой с маринованными грибами

500 г красных крепких помидоров 4 ст. ложки сливочного масла или маргарина 3 луковицы 200 г брынзы 1 яйцо 4–5 ст. ложек маринованных грибов 3 ст. ложки зелени петрушки 1/2 стакана сметаны перец, соль

С помидоров срезать верхушки, удалить мякоть с семенами и, перевернув помидоры, дать им немного обсохнуть. Из мякоти помидоров, половины указанного количества сливочного масла и мелко нарубленного лука приготовить томатный соус, протереть его через сито. Брынзу раздавить вилкой, смешать со взбитым яйцом, перцем и мелко нарубленными маринованными грибами.

Этой массой наполнить помидоры, сверху распределить небольшие кусочки оставшегося сливочного масла и залить приготовленным томатным соусом. Посолить. Фаршированные помидоры поставить в духовку и тушить при среднем нагреве (помидоры ни в коем случае не должны развалиться) до готовности.

Перед подачей на стол полить сметаной и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные рисом и солеными грибами

10 помидоров 40 г сливочного масла 2 стакана соленых грибов 200 г сметаны 200 г риса 1 луковица 1 батон белого хлеба соль и перец

Большие, круглые и не совсем зрелые помидоры тщательно вымыть, срезать верхушки и вынуть ложечкой сердцевину. Грибы пропустить через мясорубку, смешать с полуотварным рисом, замоченным и отжатым белым хлебом, поджаренным белым хлебом, поджаренным мелкорубленым луком. Фарш посолить и поперчить. Наполнить помидоры фаршем, накрыть их срезанными верхушками и слегка поджарить на сковороде в сливочном масле. Затем поставить в духовку и запечь. Перед подачей к столу полить сметаной.

Помидоры, фаршированные ветчиной, яйцами и грибами

8 помидоров 300 г пшеничного хлеба 4 сваренных вкрутую яйца 100 г ветчины 1/2 стакана бульона 50 г сливочного масла 1/2 стакана маринованных грибов 5–6 зубчиков чеснока 4 веточки зелени петрушки 4 ст. ложки панировочных сухарей соль, перец

Подготовленные, как описано в предыдущем рецепте, помидоры наполнить фаршем, уложить на смазанную маслом сковороду или в другую посуду, посыпать сухарями, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовом шкафу.

Для приготовления фарша измельчить маринованные грибы, мякиш белого хлеба без корки, порубить сырую ветчину, добавить рубленые яйца, рубленую зелень петрушки, растертый чеснок, соль, перец, немного бульона. Все очень тщательно перемешать.

Баклажаны, фаршированные грибами

2 кг баклажан

Для фарша из 1 кг свежих грибов: *100 г топленого масла 150 г сметанного соуса 100–200 г риса по желанию соль*

Для фарша из 400 г сушеных грибов: *70 г топленого масла 1 ст. ложка пшеничной муки 1 луковица перец и соль*

Баклажаны промыть, срезать концы, сделать вдоль небольшой надрез, через который чайной ложкой удалить семена. После этого баклажаны опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду, наполнить подготовленным грибным фаршем, уложить на сковороду или противень, смазанный жиром, залить сметаной и запекать в духовом шкафу примерно 1 ч.

Для приготовления грибного фарша свежие грибы очистить, промыть. Порубить ножом, обжарить с маслом, посолить, добавить сметанный соус и прокипятить. В фарш можно добавить отварной рис.

Если фарш готовят из сушеных грибов, то их сначала варят, откидывают на сито, промывают, пропускают через мясорубку, солят, перчат и обжаривают на топленом масле (израсходовав половину нормы). Из остального масла, грибного отвара и пшеничной муки готовят соус, которым заправляют фарш. Можно добавить в соус поджаренный репчатый лук.

Брюква, фаршированная белыми грибами

1 кг брюквы 300 г белых грибов 2 головки репчатого лука 4 ст. ложки сливочного масла 1 стакан сметаны

Брюкву испечь, срезать кожицу, вынуть из сердцевины мякоть и порубить. Грибы вымыть, порубить и поджарить в масле с мелко нарезанным луком. Поджаренные грибы смешать с рубленой мякотью брюквы и начинить ими брюкву. Фаршированную брюкву облить маслом, накрыть крышкой и поставить в горячий духовой шкаф на 0,5 ч. Затем влить густую сметану и зарумянить сверху.

Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, нарезать и прожарить. В остальном поступить так же, как и со свежими грибами.

Брюква, фаршированная маринованными грибами

2 стакана маринованных грибов 6 шт. брюквы 1/2 батона 2 желтка 4 стакана бульона 3 ст. ложки сметаны 1 ст. ложка муки 150 г сливочного масла 1 луковица перец, соль

Брюкву очистить от кожицы, вымыть, опустить в соленый кипяток, довести до кипения, вынуть, срезать верхушки. Чайной ложечкой вынуть середину в брюкве, заполнить ее приготовленным фаршем.

Для приготовления фарша порубить грибы, добавить намоченную в воде или в бульоне и слегка выжатую булку, желтки, перец, соль по вкусу, натертую на терке луковицу, растопленное сливочное масло и сметану, все хорошо перемешать.

К начиненной фаршем брюкве приложить срезанные верхушки, перевязать крест-накрест ниткой, сложить в кастрюлю и залить бульоном или водой. Варить на медленном огне, пока брюква не станет мягкой. Заправить 1 ст. ложкой муки, растертой с 1 ст. ложкой сливочного масла, и прокипятить.

Перец, фаршированный грибами, рисом и сыром

350 г перца 1/2 стакана соленых грибов 50 г риса 25 г копченой свиной грудинки 50 г сыра 10 г зеленого лука 1/2 стакана мясного бульона 150 г сметанного или томатного соуса 1 пучок зелени

Стручки сладкого болгарского перца наполнить рисовым фаршем, затем уложить их в 2–3 ряда в сотейник, залить жирным мясным бульоном и тушить при слабом кипении в течение 30 мин, закрыв посуду крышкой. Затем влить готовый сметанный или томатный соус и продолжать тушить еще 10–15 мин.

Для приготовления фарша рис сварить в подсоленной воде до полуготовности, затем, слив воду, смешать его с нарезанной мелкими кубиками копченой свиной грудинкой, сыром и измельченным зеленым луком. Грудинку можно заменить вареной ветчиной или шпиком.

Перец в томатном соусе, фаршированный овощами и грибами

600 г стручкового перца 1 стакан консервированных грибов 200 г моркови 150 г капусты 100 г репчатого лука 75 г сливочного масла или маргарина 300 г томатного соуса 1/2 головки чеснока 50 г зелени петрушки и сельдерея

Надрезать верхнюю широкую часть стручка не до конца, а в виде крышечки, удалить стержень с семенами, не нарушая целостности стручка. Затем положить стручки в кипящую воду на 2 мин, откинуть на дуршлаг и наполнить начинкой из овощей.

Фаршированный перец выложить в один ряд на противень или в другую неглубокую посуду, залить томатным соусом, заправленным чесноком, и припустить в духовке. Для приготовления фарша морковь и лук нарезать мелкими кубиками, поджарить на сливочном масле, соединить с мелко нарезанной капустой, рублеными консервированными грибами и тушить до готовности. Посолить и заправить томатным соусом.

Подавать блюдо, полив соусом и посыпав зеленью петрушки или укропа.

Репа, фаршированная рисом и грибами

400 г репы 50 г риса 25 г сушеных белых грибов 1 луковица 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка томатного пюре 25 г тертого сыра 2 ст. ложки панировочных сухарей 1 ст. ложка пшеничной муки 1 ст. ложка зелени петрушки соль, перец

Очищенную репу отварить до полуготовности, с нижней стороны острой ложкой вынуть часть мякоти, придав форму чашечек.

Для приготовления фарша отварить рис, добавить к нему спассерованный мелко нарезанный лук, рубленые вареные грибы, половину вынутой из репы мякоти, измельченную зелень петрушки, заправить солью и перцем.

Наполнить этим фаршем репу, посыпать молотыми сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

На грибном отваре приготовить соус с луком и томатным пюре, перед подачей залить этим соусом репу и прогреть.

Репа, фаршированная рисом, грибами и яблоками

150 г репы 20 г риса 100 г яблок 1/2 стакана соленых грибов 1 яйцо 5 г муки 100 г сметаны 20 г сливочного масла соль

Репу очистить и отварить, вынуть сердцевину, придав репе форму чашечки, и нафаршировать вареным рисом, смешанным с нашинкованными солеными грибами, маслом и яйцом. Одновременно приготовить сметанный соус, залить репу и запечь. При подаче на стол полить репу маслом.

Свекла, фаршированная яблоками, рисом, изюмом и консервированными грибами

200 г свеклы 100 г яблок 20 г риса 25 г изюма 1/2 стакана консервированных грибов 50 г сливочного масла 100 г сметаны 1 яйцо корица, сахар, соль

Свеклу отварить или испечь, очистить и ложкой удалить сердцевину, придав свекле вид чашечки. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с изюмом и мелко нашинкованными грибами и яблоками, затем добавить 1 столовую ложку растопленного масла и корицу, все это вымешать, нафаршировать свеклу, полить сметаной и запечь. Подать к столу со сметаной.

Голубцы с грибами в сметане

1 кочан капусты (20–25 листьев) 300 г риса 100 г сушеных грибов 1 луковица 200 г подсолнечного масла 1 стакан сметаны соль, перец

Отварить рис, откинуть его на сито, обдать холодной водой. Отварить грибы (свежие или сухие), мелко порубить, смешать с отварным рисом и луком, обжаренным на растительном масле, добавить по вкусу соль, перец и хорошенько перемешать. Полученный фарш завернуть в капустные листья, приготовленные следующим образом: большой кочан обдать крутым кипятком и снять с него листья. Если они недостаточно мягкие, сложить их в кастрюлю, снова обдать кипятком и дать постоять примерно 15 мин под крышкой.

Голубцы слегка обжарить в подсолнечном масле, сложить в кастрюлю, облить грибным бульоном так, чтобы он только покрыл голубцы, и поставить на огонь. Когда блюдо будет почти готово, добавить сметану. Такие голубцы можно делать и из кислой капусты, заквашенной целыми кочанами. Парить листья в таких случаях не нужно.

Голубцы с грибами и яйцами

150 г капусты 100 г свежих грибов 15 г репчатого лука 1 сваренное вкрутую яйцо 15 г сливочного масла 40 г сметаны 5 г зелени петрушки

Отварить капусту, затем нашинковать лук, поджарить его в масле, добавить нашинкованные грибы и жарить еще 10–12 мин, после чего добавить рубленую зелень петрушки и рубленое яйцо. Из фарша и капустных листьев сделать голубцы, залить их сметаной и запечь.

Голубцы с грибами, рисом и овощным маринадом

152 г свежей капусты 10 г сушеных грибов 23 г моркови 30 г репчатого лука 15 г растительного масла 3 г зелени 100 г овощного маринада с томатом (консервы) перец, соль

Сваренный рассыпчатый рис смешать с вареными нарубленными грибами, спассерованным репчатым луком, морковью, зеленью, солью и молотым перцем. Подготовленные голубцы уложить на смазанный жиром противень, сбрызнуть жиром и жарить в жарочном шкафу до образования румяной корочки, затем залить овощным маринадом с томатом (консервы), добавить горячую воду (5—10 % к весу маринада), тушить на слабом огне 10–15 мин.

Голубцы с творогом, рисом и грибами

300 г капусты 200 г творога 60 г риса 1 яйцо 50 г сливочного масла или маргарина 1/2 стакана сметаны 1 пучок зелени 1/2 стакана консервированных грибов соль и перец – по вкусу

Рассыпчатую рисовую кашу охладить до комнатной температуры, смешать с сырыми яйцами, протертыми грибами и творогом, предварительно заправленным солью и перцем. Фарш завернуть в капустные листья.

Голубцы обжарить на масле, уложить в сотейник или на противень, залить сметаной и тушить в духовке. При подаче полить сметаной, в которой они тушились, посыпать укропом или зеленью петрушки.

Голубцы с фруктами и консервированными грибами

250 г белокочанной капусты 1/2 стакана консервированных грибов 200 г яблок 150 г урюка 50 г изюма 200 г шпината 50 г сливочного масла 150 г сметаны

Из плотного кочана капусты вырезать кочерыжку и варить капусту до полуготовности. Откинуть на сито, дать стечь воде, после чего разобрать капусту на отдельные листья. С каждого листа срезать утолщенные стебли, а листья разложить на доске.

Одновременно порубить шпинат, сложить в кастрюлю, влить немного воды, добавить вымытый изюм, 1 столовую ложку масла и тушить 5 мин. Затем соединить шпинат и изюм с нашинкованным урюком, яблоками и консервированными грибами. Разложить на капустные листья, завернуть их в виде конверта и обжарить с двух сторон на масле. Подавать голубцы к столу со сметаной.

Голубцы с виноградными листьями и изюмом

500 г баранины 1/2 стакана риса 1/2 стакана изюма 400 г виноградных листьев 1 ст. ложка масла 1 стакан грибного бульона 1 луковица зелень перец, соль

Баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, добавить сваренный рис, мелко нарезанный лук и зелень, изюм, а также перец и соль по вкусу.

Виноградные листья вымыть, удалить жесткую стебельную часть, разложить листья на столе (по 1–2 листа), положить на них фарш и завернуть его в листья в виде обычных голубцов. Посолить и уложить в невысокую кастрюлю плотными рядами, полить маслом, добавить 1 стакан грибного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне около часа.

При подаче на стол голубцы переложить на блюдо. Отдельно подать молотую корицу.

Куриное мясо с грибами

800 г отварного куриного мяса 200 г свежих грибов 1 луковица 100 г томатного пюре 100 г сыра жир, соль, перец

Грибы сварить, нарезать брусочками. Мелко нарезанный лук обжарить в жире, добавить нарезанное брусочками мясо, грибы и все обжарить. Затем добавить томатное пюре или ломтики свежего помидора, соль, перец и прогреть. Выложить в салатницу и посыпать натертым сыром. Вместо свежих грибов можно использовать соленые или сушеные.

Филе куриное с грибами

50 г шампиньонов 80 г куриного филе 25 г белого хлеба 30 г сливочного масла 15 г топленого масла 15 г сыра

Отбить куриное филе молотком до тонкого слоя. Приготовить фарш. Шампиньоны сварить, мелко нашинковать, обжарить на сливочном масле. Смешать грибы с тертым сыром и сливочным маслом. Положить фарш на середину куриного филе, сложить, придать ему форму шницеля, запанировать соломкой, нарезанной из белого хлеба, обжарить на сковороде в топленом или сливочном масле с обеих сторон до золотистой корочки. На гарнир к этому блюду хорошо подать рис или цветную капусту, чернослив, апельсины, а также картофельные крокеты.

Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и шампиньонами

100 г куриного филе 15 г гусиной или куриной печени 10 г шампиньонов 5 г черствого белого хлеба 35 г сливочного масла 1/4 яйца 10 мл молока панировочные сухари

Из 20 г куриного мяса и 5 г хлеба, размоченного в молоке, приготовить фарш, в который добавить обжаренную или тушеную мелко нарезанную печень и мелко нарубленные грибы. Все это вымешать и положить на тонко отбитое куриное филе, завернуть в рулет, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и поджарить на масле. После образования корочки поставить на 5–7 мин в духовой шкаф. Подавать к столу с овощным гарниром.

Котлеты из индейки с шампиньонами

90 г филе индейки 10 г шампиньонов 10 г сливочного масла 1 яйцо 30 г топленого масла 100 г жареного картофеля 50 г зеленого горошка мука

Филе индейки отбить. Грибы сварить, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на сковороде. Яйцо разбить, отделить желток от белка. Филе смазать желтком, завернуть в него обжаренные грибы и кусок сливочного масла. Обвалять в муке и обмакнуть во взбитый белок.

Поставить сковороду на огонь, растопить в ней топленое масло и, когда оно закипит, положить котлету и слегка обжарить ее с обеих сторон, а потом поставить в духовку на 2–3 мин. Готовую котлету положить на тарелку вместе с горошком и жареным картофелем. Хорошее дополнение к этому блюду – фрукты и свежие апельсины.

Индейка с маринованными грибами, запеченная в сметане

500 г индейки 1 стакан маринованных грибов 2 ст. ложки сливочного масла 1 стакан сметаны 2 ст. ложки тертого сыра 1 ст. ложка зелени петрушки или укропа

Сварить индейку, мякоть, кроме филейной части, нарезать соломкой, обжарить в сливочном масле, добавить сметану (часть) и прогреть. Эту массу выложить на небольшую сковороду, а сверху положить кусочек филе, украсить нарезанными на кусочки маринованными грибами, полить оставшейся сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Перед тем как блюдо подать на стол, посыпать его рубленой зеленью петрушки или укропа.

Говядина, тушенная с баклажанами, грибами и помидорами

150 г говядины 100 г баклажанов 100 г свежих грибов 20 г сливочного масла 20 г репчатого лука 5 г томатного пюре 75 г помидоров 10 г стручкового перца 5 г зелени петрушки 1 лавровый лист

Мягкое нежилистое мясо обжарить в масле (5 г) до образования румяной корочки, добавить томатное пюре, 1/2 стакана воды, лавровый лист и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Затем разрезать мясо на 3 ломтика и в той же посуде засыпать мелко нашинкованным и обжаренным луком, грибами, зеленым перцем. После этого тушить 5–8 мин. Готовое мясо положить на блюдо, залить соусом с грибами и посыпать рубленой зеленью.

Баклажаны и помидоры нарезать кружками, обжарить на масле и вперемежку уложить возле мяса как гарнир.

Почки с грибами в винном соусе

500 г телячьих или бараньих почек 200 г отварных белых грибов или шампиньонов 1 ст. ложка муки 1/4 стакана вина (мадеры) 1 стакан мясного бульона 2 ст. ложки масла

Почки очистить от жира и пленок, разрезать вдоль на две части и нарезать поперек тонкими ломтиками. Сварить грибы и также нарезать ломтиками, соединить с почками. Все посолить, посыпать перцем и поджарить на разогретой сковороде с маслом, после чего посыпать мукой и снова жарить в течение 1–2 мин, помешивая ложкой. Потом влить на сковороду с почками вино и мясной бульон и варить в течение 3–4 мин.

При подаче на стол почки поместить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно можно подать отварной картофель, заправленный маслом.

Ломтики телятины, свинины, баранины с грибами и помидорами

400 г мяса 600 г свежих грибов 3 ст. ложки сливочного масла 4 крупных помидора 4 ст. ложки томатного соуса зубчик чеснока соль, перец, зелень петрушки

Корейку или мякоть задних ножек телятины, свинины, баранины обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками, по два на порцию, и отбить. Отбитые ломтики посолить, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарить с обеих сторон до готовности (8—10 мин).

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, обмыть холодной водой, нарезать ломтиками и поджарить на масле. Помидоры обмыть в холодной воде, разрезать пополам, посыпать солью и перцем и также поджарить на масле. При подаче на стол положить мясо на блюдо, сверху поместить грибы и помидоры и все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока. На гарнир можно подать отварной картофель.

Эскалоп с шампиньонами

150 г свиной корейки 90 г шампиньонов 40 г репчатого лука 30 г топленого масла 40 г майонеза зелень

Корейку разделить на два кусочка и отбить. Мелко нарезанные грибы и лук обжарить на масле. На каждый кусочек мяса положить поровну грибы с луком. Края кусочков мяса завернуть и соединить маленькой шпажкой или зубочисткой. Растопить масло на сковороде и, когда оно закипит, обжарить эскалоп, а потом поставить в духовку. Эскалоп выложить на тарелку и подать с жареным картофелем и майонезом, украсив зеленью.

Гусь, фаршированный хлебом и грибами

1 гусь массой до 2 кг 4 стакана тертого пшеничного хлеба 1 стакан маринованных грибов

Пшеничный хлеб натереть, смешать с нарезанными маринованными грибами. Полученным фаршем начинить подготовленного гуся и зажарить в духовке до полной готовности, поливая водой и гусиным жиром, образующимся при жарении. Подавать можно с маринованными сливами, яблоками и свежими огурцами.

Язык с изюмом под белым соусом на грибном бульоне

1 говяжий язык 1 морковь 1 корень петрушки 1 луковица 100 г изюма 1 ст. ложка муки 2 ст. ложки масла 2 л грибного бульона соль

Хорошо вымытый свежий язык положить в кастрюлю, добавить очищенные, вымытые и нарезанные коренья, лук, соль. Залить горячим грибным бульоном и, поставив на огонь, варить в течение 2–3 часов. После варки язык вынуть, обмыть холодной водой и немедленно снять с него кожу. На бульоне, полученном при варке языка, приготовить соус. Для этого 1 столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном (1,25 стакана), вскипятить, добавить перебранный вымытый изюм и проварить 5—10 мин, после чего снять с огня, посолить, прибавить лимонный сок, кусочек масла и перемешать.

При подаче к столу язык нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, положить гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту), после чего полить язык приготовленным соусом.

Мясо с айвой в грибном бульоне

1 литр грибного бульона 400 г мяса (мякоти) 400 г айвы 1 луковица 2 ст. ложки масла зелень петрушки или укропа перец, соль

Мясо (филейная часть, кострец, огузок) обмыть, нарезать небольшими кусками (из расчета 3–4 куска на порцию), положить в невысокую кастрюлю и обжарить на разогретом масле. Обжаренное мясо залить грибным бульоном так, чтобы он покрыл мясо, и тушить около часа. Айву нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины, положить в кастрюлю с мясом, добавить поджаренный лук, соль, перец и продолжать тушение до полной готовности мяса.

При подаче на стол мясо с айвой переложить на подогретое блюдо и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Свиная грудинка под соусом из грибного бульона и яблок

1 кг свиной грудинки 1 ст. ложка маргарина 3 антоновских яблока 1 рюмка мадеры 1 стакан грибного бульона соль

Свежую свиную грудинку разрезать на части, сложить в кастрюлю, на дно которой положить кусочек маргарина, посолить, обжарить со всех сторон, затем влить грибной бульон и 1 стакан яблочного отвара (яблоки предварительно залить грибным бульоном и варить до тех пор, пока не разварятся); добавить мадеру и пюре из яблок. Все перемешать, облить этим соусом грудинку и подавать.

Вареное мясо с яблоками и консервированными грибами, запеченное в молочном соусе

200 г говядины 2 яблока 1 стакан консервированных грибов 3 ст. ложки сливочного масла 1 стакан молока 1,5 ст. ложки пшеничной муки

Нежирное мясо отварить и разрезать на тонкие ломтики, затем из молока и муки приготовить соус. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на тонкие ломтики. Так же нарезать и грибы. Сковороду смазать маслом, дно выложить дольками яблок, на яблоки положить мясо вперемежку с грибами, сверху залить соусом, сбрызнуть растопленным маслом и запечь.

Ростбиф с грибами, яблоками и сельдереем

500 г мяса (филе) 1 стакан консервированных грибов 2 моркови 1 корень сельдерея 1 луковица 2 моченых яблока 4 ст. ложки растительного масла 1 лимон соль, перец

Мясо вымыть, обсушить с помощью салфеток и втереть в него соль и перец. Положить на противень мясо, запекать в горячей духовке (на сильном огне) в течение 10 мин. Затем к мясу добавить нарезанную кубиками морковь, кружочки репчатого лука и консервированные грибы. Печь еще 25 мин.

Вынуть поджаренный ростбиф и подать вместе с моченными яблоками и сельдереем, натертыми на овощной терке и приправленными лимонным соком и растительным маслом.

Жаркое с грибами

180 г говяжьей вырезки 15 г сушеных белых грибов 140 г картофеля 50 г репчатого лука 25 г сливочного масла 10 г сыра 2 ст. ложки сметаны 3 г зелени петрушки 20 г свежих помидоров соль, перец

Мясо очистить от пленок, нарезать на кусочки, посолить, поперчить и обжарить на раскаленной сковороде с обеих сторон. Отдельно обжарить нарезанные сваренные грибы, лук и помидоры. Отварить и обжарить картофель, затем уложить на сковороду мясо, на него положить грибы, лук и помидоры, а рядом – обжаренный картофель, залить сметаной и посыпать тертым сыром. Поставить для запекания в духовку. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки. На стол подавать обязательно в сковороде.

Ветчина жареная с помидорами и грибами

500 г ветчины 400 г помидоров 1 ч. ложка лимонного сока 3 ст. ложки сливочного масла 3 ст. ложки зелени (петрушки, укропа или зеленого лука)

Обжарить половинки помидор. Одновременно на другой сковороде обжарить нарезанную ломтиками ветчину. Помидоры с грибами положить на ломтики обжаренной ветчины, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, или укропом, или зеленым луком и подать на стол в сковороде, сбрызнув лимонным соком или разведенной лимонной кислотой.

Ризотто

1 кг мозгов 400 г риса 500 г шампиньонов 3 ст. ложки маргарина 1 стакан грибного бульона 1 луковица 200 г сыра рокфор соль

Рис промыть, положить в кастрюлю. В другой кастрюле распустить маргарин, положить в него мозги, размешать до гладкости, туда же добавить очищенные, мелко нарезанные шампиньоны и натертый на терке лук. Все это перемешать и соединить с сырым рисом, влить крепкий бульон и поставить варить, непрерывно помешивая ложкой. Когда жидкость выпарится, влить еще немного бульона. Рис должен быть мягким, но не разваренным. Добавить мелко натертый сыр, снять кастрюлю с огня и оставить рис упревать под крышкой. Ризотто должно быть густым, как каша. Когда оно будет готово, переложить в форму, умять, затем выложить на блюдо и подавать.

Рыба с грибами

Рыбу с грибами на пару варят в небольшом количестве жидкости. Рекомендуется использовать филе судака, сома, щуки, налима, лосося, а также подготовленные куски осетрины, севрюги, белуги, стерляди. Вместо воды для варки целесообразно брать бульон, сваренный из костей и зачисток рыбы. Его готовят из головы (без жабер), хвоста, плавников. Кости надо хорошо промыть и варить в воде 40–60 мин, добавив лук и петрушку. Готовый бульон процедить через сито.

500 г рыбы 200 г свежих грибов 3 ст. ложки белого столового вина 1 ст. ложка муки 2 ст. ложки масла соль перец

Очищенную, ошпаренную, промытую и нарезанную рыбу положить в неглубокую кастрюлю. Между кусками рыбы положить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны).

Рыбу посолить, посыпать перцем, влить белое вино, стакан бульона (или воды) и, накрыв кастрюлю, варить 15–20 мин.

Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока он не уменьшится в объеме примерно до стакана. Добавить в него неполную столовую ложку муки, смешанную с таким же количеством масла, и, помешивая, кипятить еще 3–4 мин. Полученный соус снять с огня, положить в него оставшееся сливочное масло и снова размешать, чтобы масло соединилось с соусом, добавить соль и процедить.

Если рыба будет вариться без вина, то в готовый соус добавить чайную ложку лимонного сока или разведенной лимонной кислоты.

При подаче на стол куски рыбы переложить на подогретое блюдо, сверху на каждый кусок положить грибы и полить приготовленным соусом. К рыбе можно подать отварной картофель, огурцы или салат, а также ломтики очищенного лимона.

Рыба с грибами в рассоле

500 г свежей рыбы 200 г свежих белых грибов или шампиньонов 2 соленых огурца 1 ст. ложка огуречного рассола 1 ст. ложка муки 2 ст. ложки масла соль перец

Подготовить и нарезать рыбу на куски. Очистить от кожицы соленые огурцы, разрезать их вдоль, вынуть зерна и разрезать каждую половину поперек на три части. Свежие грибы (белые или шампиньоны) очистить, промыть и нарезать ломтиками. Куски рыбы разместить в глубокой кастрюле, между ними уложить грибы и огурцы. Все посолить и посыпать перцем, затем в кастрюлю влить 1,5 стакана бульона (или воды), прибавить 1 столовую ложку огуречного рассола и, накрыв, варить 15–25 мин. После этого бульон слить в другую кастрюлю и поставить на огонь. Когда бульона останется около стакана, приготовить соус так же, как для рыбы в предыдущем рецепте, но без лимонного сока.

Рыбу подавать на стол на подогретом блюде. Сверху на каждый кусок положить грибы и огурцы и полить соусом, процеженным через сито. Можно положить отварной картофель.

По этому рецепту готовят белугу, осетрину, севрюгу, стерлядь, сома, шипа.

Судак в белом вине

750 г рыбы (или 500 г готового филе) 200 г свежих грибов 1/2 стакана столового вина 1 ст. ложка пшеничной муки 1 сырое яйцо 200 г белого хлеба 4 ст. ложки масла

Филе судака, нарезанное на куски, и ломтики грибов (белых или шампиньонов) уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, посыпать перцем, влить белое вино и 3/4 стакана бульона (или воды). Варить рыбу 15–25 мин.

Срезать с хлеба корку, разрезать мякиш наискось крупными и мелкими ломтиками. Крупных ломтиков должно быть по одному на каждый кусок рыбы, а мелких – по два; поджарить их на масле.

Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус (см. рецепт «Рыба с грибами»). Снять соус с огня, посолить, добавить к нему желток яйца, перетертого с 1 ст. ложкой масла, и хорошо перемешать.

При подаче на стол положить на подогретое блюдо поджаренные ломтики белого хлеба и на каждый из них – кусок рыбы, на который уложить грибы. Залить рыбу процеженным через сито соусом. Вокруг рыбы разложить поджаренные маленькие ломтики хлеба. Отдельно можно подать спаржу, стручки горошка или фасоли и зеленый горошек.

Судак с грибами

80 г филе судака 90 г шампиньонов или других грибов 40 г репчатого лука 10 г топленого масла 1/4 яйца 40 г панировочных сухарей 30 г оливкового или другого растительного масла

Разделать рыбу: снять кожу, вынуть все кости, филе отбить. Шампиньоны нарезать дольками, пожарить вместе с луком на масле и остудить. На середину филе положить грибы, завернуть в рулет, придав ему продолговатую форму, смочить в яйце, обвалять в панировочных сухарях, положить на сковороду в кипящее масло и жарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подать к готовому блюду маринованные фрукты и майонез.

Рыба с томатным пюре и с грибами

500 г рыбы 200 г свежих шампиньонов (или белых грибов) 3 ст. ложки белого вина 3 ст. ложки томата-пюре 1 ч. ложку муки 2 ст. ложка масла

Подготовленную рыбу нарезать на куски, ошпарить кипятком и обмыть холодной водой. Очистить, промыть и нарезать шампиньоны (или белые грибы). Разместить все в кастрюле. Посолить, посыпать перцем, полить белым вином, влить стакан бульона (или воды), смешанного с томатом-пюре, накрыть крышкой и варить рыбу 15–25 мин. Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю и приготовить соус, как для паровой рыбы.

Подавать рыбу с отварным картофелем и малосольными огурцами.

Консервированная рыба с грибами

1 банка (350 г) судака, лососины или нельмы, консервированных в собственном соку 200 г свежих грибов 1 стакан белого столового вина 1 ст. ложка муки 200 г белого хлеба 1 яйцо 4 ст. ложки масла соль

Рыбу из банки выложить в кастрюлю, добавить вареные грибы (белые или шампиньоны), нарезанные ломтиками, залить соком консервов и белым вином и, накрыв крышкой, прогревать в течение 5–6 мин.

Выложить рыбу на подогретое блюдо. Бульон поставить на огонь, после закипания ввести муку, смешанную с 1 ст. ложкой масла, и, помешивая, пока мука не соединится с бульоном, дать соусу прокипеть 3–5 мин. После этого снять соус с огня, добавить яичный желток, протертый с 1,5–2 ст. ложками масла, размешать, посолить и процедить через сито.

При подаче на стол залить рыбу приготовленным соусом и гарнировать ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле. Можно также подать отварной картофель.

Битки из рыбы с грибами

750 г рыбы (или 500 г готового филе) 200 г свежих грибов 300 г стручковой фасоли 100 г мякиша белого хлеба 1/2 стакана молока 1 стакан белого столового вина 1 яйцо 4 ст. ложки масла

Приготовить рыбный фарш, как для рубленых котлет, и придать ему форму битков. Битки разместить в один ряд на дне кастрюли, смазанной маслом, в промежутке положить очищенные, промытые и нарезанные грибы (белые, шампиньоны). Сбрызнуть маслом, залить белым вином и долить бульоном, сваренным из костей рыбы, так чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Накрыть кастрюлю крышкой и варить 15–20 мин.

По окончании варки бульон слить в кастрюлю и приготовить соус (см. предыдущий рецепт). Отдельно отварить очищенные и промытые стручки фасоли и заправить их маслом. При подаче на стол битки переложить на подогретое блюдо, сверху битков уложить грибы. Гарнировать блюдо стручками фасоли и полить соусом.

Рыбные зразы с грибами

500 г филе судака, щуки или трески 100 г белого хлеба 1/2 стакана молока 1 яйцо 3 ст. ложки панировочных сухарей 2 ст. ложки масла соль, перец

Для начинки: *1 луковица 1 сваренное вкрутую яйцо зелень петрушки соль, перец*

Приготовить начинку. Лук тонко нарезать, поджарить в масле на сковороде, добавить сваренные и нарезанные ломтиками соленые белые грибы, размешать, снять с огня, положить рубленое яйцо, зелень петрушки, соль, перец и все это перемешать.

Из рыбного филе приготовить фарш. Рыбное филе (без кожи) пропустить через мясорубку, смешать с хлебом, размоченным в молоке, с солью и перцем и пропустить еще один-два раза через мясорубку. После этого в рыбную массу добавить размягченное масло, хорошо перемешать, сделать круглые лепешки величиной с котлету. На одну половину лепешки положить начинку размером с грецкий орех, другой половинкой накрыть и склеить края.

После этого зразы смочить взбитым яйцом и обвалять в сухарях. За 10–15 мин до подачи на стол зразы поджарить. Отдельно в соуснике подать томатный соус.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1,5 кг рыбы 200 г шампиньонов 1 луковица 10 г растительного масла 1 ст. ложка зелени петрушки соль, перец

Для соуса: *2 ст. ложки маргарина 1 ст. ложка муки 1,5 стакана рыбного бульона 1/4 стакана белого вина 1/2 стакана сливок 3 желтка лимонный сок*

Освободить тушку рыбы от костей. Держа нож наискось, нарезать небольшими продолговатыми кусками (начинать резать надо от широкой части поперек волокон). Каждый кусок отбить на мокрой доске, не сильно ударяя молочком, чтобы не разрывать волокон мяса. Обровнять края кусков рыбы, посыпать солью и перцем, на середину каждого положить грибной фарш, завернуть края со всех сторон. Приготовленные зразы положить в глубокую сковороду завернутой стороной вниз, влить немного рыбного бульона, сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить при небольшом нагреве плиты до готовности. Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать.

Приготовление грибного фарша. Мелко нарезанные шампиньоны поджарить в растительном масле вместе с мелко нарезанными зеленью петрушки и луком. Добавить соль и перец, влить 2–3 ст. ложки воды, размешать.

Приготовление соуса. 1 ст. ложку маргарина и 1 ст. ложку муки посолить, растереть в глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, прокипятить. Добавить белое вино и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растереть 1 столовую ложку маргарина, втереть в него по одному 3 желтка, постепенно влить туда же подготовленный соус и проварить на пару до густоты сметаны. Добавить лимонный сок по вкусу.

Рыба, запеченная с грибами

750 г рыбы (или 500 г готового филе) 200 г свежих белых грибов 800 г картофеля 1 стакан сметаны 2 яйца 25 г сыра 2 ст. ложки муки 4 ст. ложки масла зелень петрушки соль, перец

Куски рыбы посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Обжарить также белые грибы, очищенные, промытые, нарезанные, и картофель, нарезанный кружками толщиной в 0,5 см. Рыбу уложить на сковородку, на каждый кусок положить кружки сваренного вкрутую яйца и грибы. Потом обложить рыбу кружками жареного картофеля и полить процеженным соусом из сметаны.

Приготовить соус. Нагреть сметану и, когда она закипит, всыпать 1 ст. ложку муки, смешанной с таким же количеством масла, размешать, кипятить 1–2 мин и посолить.

Рыбу, политую соусом, засыпать сверху тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в духовой шкаф на 5–6 мин, чтобы она подрумянилась. При подаче на стол посыпать рыбу мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбная запеканка с шампиньонами и плавленым сыром

500 г рыбного филе (камбала, серебристый хек или другая свежая или мороженая рыба) 2 ст. ложки растительного масла 2 луковицы 250 г шампиньонов 100 г белого вина 50 г плавленого сыра 1/2 стакана молока 1 ст. ложка панировочных сухарей сок лимона, соль, перец, измельченная зелень петрушки

Каждый кусок подготовленного рыбного филе посыпать перцем, посолить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сверху зеленью петрушки, а затем свернуть в рулетики. Кастрюлю или глубокую сковороду смазать растительным маслом, положить на дно нарезанный кружочками лук, нарезанные ломтиками грибы, сверху положить рулетики рыбы, залить все это вином (или водой с уксусом) и тушить 20 мин. Рыбу вынуть из соуса. Добавить к нему плавленый сыр и долить молока. Соус взбить при помощи венчика, чтобы в нем растворился сыр. Рыбу положить в огнеупорную посуду, залить приготовленным сырным соусом. Посыпать сверху панировочными сухарями и запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Котлеты рыбные с грибами

90 г филе судака 20 г свежих грибов 1/4 яйца 40 г панировочных сухарей 40 г сливочного или топленого масла

Для соуса: *1 ч. ложка сливочного масла 1 ст. ложка муки 1/4 стакана молока*

Филе судака отбить. Отварить грибы, нарезать их ломтиками и обжарить на сковороде. Приготовить молочный соус: поставить кастрюльку на огонь, растопить в ней масло, насыпать муку, тщательно помешивая, чтобы не было комочков, туда же влить кипящее молоко.

Смешать грибы и молочный соус (должен получиться густой соус-фарш). На середину филе судака положить фарш, сложить филе, придав ему форму котлеты. Смочить ее в сыром яйце, потом обвалять в панировочных сухарях и жарить на масле до образования румяной корочки с обеих сторон. Подавать с картофелем.

Жареное филе трески со сладким стручковым перцем

600 г филе трески 1 стакан маринованных грибов 300 г сладкого перца 100 г растительного масла 30 г лимонной цедры соль, перец, мука

Нарезать тонкой соломкой лимонную цедру, ошпарить кипятком, обсушить и поджарить на растительном масле. Добавить тонко нарезанный сладкий стручковый перец, маринованные грибы, немного потушить.

Филе трески, нарезанное на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на масле. Соединить все ингредиенты.

Гювеч

5 помидоров 3 стручка сладкого перца 1/2 стакана консервированных грибов 200 г зеленого лука 1/2 стакана брынзы 400 г простокваши 4 яйца 1 ст. ложка муки

Лук и перец очистить, вымыть, некрупно нарезать, обжарить. Положить в сковороду нарезанные помидоры и потушить. Яйца растереть с простоквашей, всыпать муку, залить этой смесью овощи, предварительно накрошив туда брынзу, консервированные грибы, и запечь в духовке.

Перед тем как подать к столу, рекомендуется полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки и молотым черным перцем.

Овощное рагу с морковью и консервированными грибами

200 г моркови 20 г картофеля 50 г репы или брюквы 1 стакан консервированных грибов 1 корень петрушки 1 корень сельдерея 150 г консервированного зеленого горошка 150 г кабачков 1 луковица 60 г сливочного масла 1 стакан томатного соуса или густой сметаны соль, перец, зелень петрушки или укропа.

Обработанные и промытые коренья нарезать кубиками или дольками, репчатый лук и грибы – дольками, кабачки – кубиками и слегка поджарить на масле. Картофель нарезать дольками и обжарить на масле. Все продукты смешать, добавить консервированный зеленый горошек, залить томатным соусом или сметаной положить специи (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу) и тушить 15 мин. Перед подачей посыпать зеленью укропа или петрушки.

Перец, тушенный с овощной смесью

4 стручка болгарского перца 4 баклажана 400 г репчатого лука 3 картофелины 400 г помидоров 150 г растительного, сливочного или топленого масла 1 стакан маринованных грибов зелень и соль

Нашинкованный репчатый лук потушить до мягкости в масле. Потом добавить еще масла и нарезанные кружочками, не очищенные от кожуры баклажаны и дольки маринованных грибов.

Потушив все вместе 15 мин, добавить нарезанный болгарский перец, рубленую зелень и пропущенные через сито помидоры, посолить. Закрыть крышкой и варить до готовности около 1 ч.

Овощи с грибами и тостами

1 стакан маринованных грибов 3 луковицы 3 помидора 1 стручок перца 3 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка кориандра тосты, сливочное масло, соль

Нарезать овощи кубиками. Хорошо разогреть масло в сковороде, положить лук и обжаривать его в течение 5 мин. Добавить помидоры, стручковый перец, посолить. Готовить до тех пор, пока помидоры не станут мягкими. Ввести маринованные грибы и обжаривать еще 10 мин. Нарезать хлеб ломтиками и вырезать из мякиша треугольники. Намазать их сливочным маслом, поставить в горячую духовку и обжарить до появления хрустящей корочки. Сложить овощи на блюдо, вокруг уложить тосты, сверху посыпать кориандром и подать к столу.

Отварная кукуруза с грибами и гренками

200 г кукурузы в зернах 1 луковица 2 ст. ложки томатного пюре 1 стакан соленых грибов 1 ч. ложка сахара 10–12 гренок из белого хлеба 2 ст. ложки сливочного масла зелень петрушки соль

Кукурузу отварить, затем переложить на сковороду, добавить мелко нарезанный и слегка поджаренный лук, томатное пюре, соль, сахар, перемешать и кипятить в течение 5 мин. Нарезать дольками соленые грибы. Из белого хлеба приготовить гренки.

При подаче на стол подготовленную горячую кукурузу уложить на блюдо горкой, вокруг вперемежку с гренками поместить грибы, а в центре – пучок зелени петрушки.

Тыква с урюком и грибами в сметанном соусе

150 г тыквы 75 г урюка 1/2 стакана консервированных грибов 1 ст. ложка сливочного масла 1/2 стакана сметаны 5 г пшеничной муки 1 ст. ложка панировочных сухарей

Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. Урюк нашинковать, смешать с тыквой и дольками консервированных грибов, сложить горкой на сковороду, смазанную маслом, залить сметаной, сверху посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Огурцы, тушенные с грибами и изюмом

500 г огурцов 250 г свежих грибов 50 г изюма 50 г сливочного масла 2 желтка 1/2 стакана виноградного сока соль

Огурцы очистить от кожицы, нарезать поперек круглыми дольками толщиной 1 см, тушить на сливочном масле с рублеными свежими грибами и изюмом без косточек. Слегка посолить. Отвар, полученный при тушении, смешать с желтками, растертыми с виноградным соком. Залить этим соусом грибы с огурцами и изюмом, прогреть, но не кипятить.

Брюква в сметане с маринованными грибами

1 брюква 1 стакан сметаны 1 ст. ложка пшеничной муки 1 стакан маринованных грибов

Брюкву припустить в сметане, заправить подсушенной пшеничной мукой, вскипятить, добавить нарезанные дольками маринованные грибы.

Можно использовать как самостоятельное блюдо и как гарнир к телятине и птице.

Брюква с маринованными грибами

500 г брюквы 2 ст. ложки пшеничной муки 2 ст. ложки топленого или подсолнечного масла 150 г сметаны (или соуса) 1 стакан маринованных грибов 1 пучок зелени петрушки или укропа соль и перец – по вкусу

Очищенную от кожуры брюкву нарезать широкими ломтиками толщиной 10 мм. Перед жарением посыпать мелкой столовой солью, перцем и запанировать в пшеничной муке. Обжарить ломтики брюквы с топленым или подсолнечным маслом до образования румяной корочки с обеих сторон, довести до готовности в духовом шкафу, добавив маринованные грибы.

Подать в горячем виде со сметаной или сметанным соусом с томатом и луком, посыпав измельченной зеленью петрушки или укропом.

Брюква, запеченная с яйцом, тертым сыром и маринованными грибами

400 г брюквы 1 стакан маринованных грибов 2 ст. ложки сливочного масла 2 яйца 100 г сметаны 50 г тертого сыра 1 пучок укропа

Очищенную от кожуры брюкву нарезать небольшими ломтиками или кубиками, припустить или пожарить со сливочным маслом до готовности.

Положить ломтики брюквы и маринованных грибов ровным слоем на противень. Сырые яйца хорошо смешать со сметаной и тертым сыром.

Залить полученной массой подготовленную брюкву. Запечь в духовке.

При подаче посыпать измельченной зеленью укропа.

Брюква с яблоками и консервированными грибами

400 г брюквы 300 г яблок 1 стакан консервированных грибов 1/2 стакана сметаны 1 ст. ложка пшеничной муки соль

Брюкву припустить в сметане, заправить подсушенной пшеничной мукой, вскипятить, добавить нашинкованные сырые яблоки и консервированные грибы.

Можно использовать как самостоятельное блюдо и как гарнир к телятине и птице.

Брюква, тушенная в сметане с томатным пюре и белыми грибами

150 г брюквы 5 грибов 1 луковица 500 г сметаны томатное пюре, соль и перец

Брюкву очистить, нарезать ломтиками, перемешать с очень мелко нарубленными белыми грибами и мелко нарезанным репчатым луком. Посолить и поперчить. Тушить в сметане почти до готовности. Затем добавить томатное пюре и тушить еще 5 мин.

Кольраби с сыром и грибами

600 г кольраби 1/2 стакана тертого сыра 1 стакан маринованных грибов 2 яйца 30 г панировочных сухарей 50 г сливочного масла

Молодую кольраби очистить от кожицы, вымыть и сварить в кипящей подсоленной воде. Вынуть из воды, охладить и нарезать кружочками. Затем каждый кружок обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон в сливочном масле вместе с консервированными грибами. Жареную кольраби посыпать тертым сыром.

Репа, тушенная с яблоками, изюмом и консервированными грибами

150 г репы 1/2 стакана консервированных грибов 20 г сливочного масла 300 г яблок 50 г изюма сахар по вкусу

Репу очистить, мелко нарезать и тушить в сливочном масле до полуготовности. Затем добавить свежие яблоки, нарезанные ломтиками, изюм, грибы и довести до готовности.

Баклажаны, жаренные с луком и консервированными грибами

4 баклажана 2 луковицы 1 стакан консервированных грибов 4 ст. ложки пшеничной муки 1 стакан томатного пюре 4 ст. ложки сливочного или растительного масла соль

Баклажаны обмыть, срезать с них концы, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалять с обеих сторон в муке и обжарить на масле с грибами. Репчатый лук нарезать кольцами и тоже обжарить на масле. Готовые баклажаны с грибами переложить на блюдо, чередуя их с жареным луком, а на сковороду, где жарились баклажаны, положить томатное пюре, дать прокипеть и затем этим соусом залить баклажаны.

Баклажаны, тушенные в сметане с консервированными грибами

4 баклажана 1 стакан консервированных грибов 2 ст. ложки пшеничной муки 3 ст. ложки сливочного масла 2 стакана сметаны соль, зелень

Баклажаны очистить, обмыть, нарезать ломтиками, положить в горячую подсоленную воду на 5 мин, затем откинуть на сито, дать стечь воде, обвалять в муке и обжарить вместе с грибами. Положить в кастрюлю, залить сметаной и тушить 40 мин. При подаче на стол посыпать зеленью укропа.

Печеные баклажаны с сушеными грибами

1 кг баклажанов 1,5 кг свежих или 100 г сушеных грибов 600 г репчатого лука 3 ст. ложки муки 1 стакан подсолнечного масла 2 стакана простокваши соль

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 2–3 см, положить под гнет, обсушить, обвалять с обеих сторон в подсоленной муке. Сушеные грибы хорошо промыть, сварить до мягкости. Лук мелко нарезать, посолить, обжарить в масле до золотистого цвета. В кастрюлю с толстыми стенками уложить рядами обжаренные баклажаны, крупно нарезанные вареные грибы, затем жареный лук, потом снова баклажаны и т. д. (сверху должны быть баклажаны). 2 ст. ложки муки (без верха) размешать с простоквашей, влить туда же процеженный через марлю грибной отвар, посолить по вкусу и этим соусом залить приготовленные баклажаны с грибами и луком. В открытой кастрюле поставить в духовку при небольшом нагреве и запекать до образования румяной корочки.

Запеченные зеленые помидоры с орехами и грибами

500 г зеленых помидоров 3/4 стакана очищенных грецких орехов 1 стакан консервированных грибов 3 зубчика чеснока стручковый перец, винный уксус, соль 10–12 веточек зелени (петрушки, сельдерея, укропа)

К мелко нарезанной зелени (петрушки, сельдерея, укропа) добавить соль, толченый чеснок, стручковый перец, посолить и все хорошо перемешать. Полученной массой нафаршировать зеленые помидоры, уложить их в один ряд на сковороду и запечь в духовом шкафу.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, стручковый перец хорошо истолочь и развести по вкусу винным уксусом. Готовые помидоры густо обмазать этой приправой.

Подавать горячими.

Помидоры, запеченные с картофелем, яйцами и грибами

4–6 помидоров 4 картофелины 4–6 яиц 1 стакан соленых грибов 1 луковица 3 ст. ложки сливочного масла соль, зелень

Помидоры и соленые грибы нарезать ломтиками и обжарить. Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить. Нашинковать и поджарить репчатый лук. Положить все на сковороду, смазанную сливочным маслом (можно маргарином или растительным маслом), залить взбитыми яйцами и запечь. Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Помидоры, жаренные с консервированными грибами

5 штук помидоров 1 стакан консервированных грибов растительное масло, соль, перец

Отобрать зрелые помидоры (желательно малосемянные), обмыть в холодной воде, разрезать поперек на две части, посыпать солью и перцем. Для обжаривания помидоры уложить разрезом вверх на разогретую с маслом сковородку, окружив каждый помидор консервированными грибами. Как только наружная сторона помидоров обжарится, их нужно перевернуть и слегка обжарить со стороны разреза.

Морковно-грибное суфле

150 г моркови 1/2 стакана консервированных грибов 50 г сливочного масла 1 яйцо 20 г манной крупы 100 г молока соль, сахар

Морковь нарезать на небольшие кусочки и тушить с молоком до готовности. Консервированные грибы вместе с морковью пропустить через мясорубку, затем соединить с манной крупой и сырым желтком, добавить растопленное сливочное масло и взбитый белок. Все это слегка помешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь в духовке до золотистого цвета.

Морковные зразы с консервированными грибами

300 г моркови 1 стакан консервированных грибов 25 г манной крупы 50 мл молока 50 г сливочного масла 3 ст. ложки панировочных сухарей 2 яйца 100 г сметаны соль, сахар

Нашинкованную соломкой морковь тушить в молоке с половиной взятого по рецептуре масла до готовности, добавить манную крупу, сахар, соль, слегка остудить, ввести яйца и вымешать. Подготовленную массу разделить на лепешки. На середину каждой положить нашинкованные грибы. Края лепешки соединить и, придав ей овальную форму, обвалять в сухарях. Подавать со сметаной.

Морковно-грибные котлеты

1 морковь 1 стакан консервированных грибов 2 ч. ложки манной крупы 1/2 ч. ложки сахара 1 ст. ложка панировочных сухарей 2 ч. ложки сливочного масла соль

Морковь очистить, промыть, натереть на терке, положить в кастрюлю, влить 1/4 стакана воды и тушить до полуготовности. Добавить к моркови нашинкованные консервированные грибы и продолжать тушить, пока они не станут мягкими. Затем всыпать манную крупу, добавить соль, сахар и проваривать в течение 5 мин, все время помешивая, чтобы избежать образования комков. Полученную массу охладить, разделать в виде котлет, обвалять в сухарях и поджарить с маслом.

Запеченные морковно-грибные котлеты

100 г моркови 100 г консервированных грибов 1 яичный белок 10 г сливочного масла 10 г манной крупы 10 г панировочных сухарей 5 г сахара 30 г сметаны соль

Морковь нарезать в виде мелкой лапши и тушить до готовности с маслом в 1/4 стакана воды. Затем добавить нашинкованные консервированные грибы, соль и сахар и тушить еще 5 мин, после чего всыпать манную крупу, вымешать, дать постоять 5—10 мин на краю плиты под крышкой, соединить с взбитым белком и охладить. Охлажденную массу разделить на 3–4 части, придать форму котлет, обвалять в сухарях (или муке), положить на сковороду, сбрызнуть маслом и запечь.

Картофельные котлеты с грибным соусом

1 кг картофеля 2 яйца 1/2 стакана муки 4 ст. ложки масла 2 стакана грибного соуса

Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить на несколько минут для сушки. Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком.

В полученное пюре добавить столовую ложку масла, желтки яиц, тщательно вымешать и разделать котлеты. При разделке обвалять котлеты в муке или сухарях, а затем обжарить с обеих сторон на масле. Отдельно к котлетам подать грибной соус.

Картофель, тушенный со свежими грибами

750 г картофеля 600 г свежих грибов 1–2 луковицы 1–2 ст. ложки сметаны 3 ст. ложки масла лавровый лист, перец, соль, зелень петрушки

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с нашинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1–2 ветки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25–30 мин. В картофель можно положить 1–2 ст. ложки сметаны. При подаче на стол удалить ветки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное для супа.

Лепешка картофельная с маринованными грибами

300 г картофеля 1 стакан маринованных грибов 150 г жира для фритюра соль, перец

В небольшой глубокой сковороде нагреть 150 г жира (сало топленое говяжье или свиное, масло сливочное или растительное) до 100 °С. Положить в него сырой картофель, нарезанный соломкой, приправленный солью и перцем, и жарить, не перемешивая. Как только картофель поджарится с нижней стороны, перевернуть его на другую сторону, но так, чтобы сохранилась форма лепешки. Для этого переложить картофель шумовкой на тарелку поджаренной стороной вверх, затем тотчас же сдвинуть его обратно на сковороду и продолжать жарить до готовности. После жарения картофель поместить на проволочное решето и дать стечь лишнему жиру. Готовый горячий картофель положить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и подать с маринованными грибами, уложенными на лепешки.

Кнели картофельные с брынзой и солеными грибами

750 г картофеля 1/2 стакана тертой брынзы 1/2 стакана соленых грибов 1,5 стакана муки 1 яйцо 100 г растопленного сливочного масла соль

Вымытый картофель сварить, очистить, пропустить через мясорубку и положить на доску, посыпанную мукой, охладить. Всыпать пшеничную муку, добавить яйцо, соль и замесить тесто. Картофельное тесто разделить на три части, сформовать из них валики диаметром 3 см, разрезать каждый валик на небольшие кружочки и на каждый кружочек положить ложечкой тертую брынзу с нарубленными солеными грибами. Кружки с брынзой и грибами защипать по краям, придав им форму шариков. Шарики опустить в кастрюлю с кипящей водой и кипятить, закрыв крышкой, до готовности. Вынуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

Картофельные котлеты с брынзой и солеными грибами

500 г картофеля 200 г брынзы 1/2 стакана соленых грибов 4 сваренных вкрутую яйца 40 г риса мука, растительное масло, перец 1 пучок зелени петрушки

Картофель сварить «в мундире», очистить, остудить и холодным натереть на терке. Рис отварить до полуготовности, смешать с картофелем. Добавить натертую брынзу, очень мелко нарезанные соленые грибы, яйца, осторожно перемешать (рекомендуется положить также мелко нарезанную зелень петрушки и при желании черный перец). Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в муке и желательно окунуть во взбитое яйцо. Жарить на растительном масле.

Картофель, запеченный с молоком, сыром и солеными грибами

1 кг картофеля 1/2 стакана соленых грибов 1/8 ч. ложки свежемолотого перца щепотка мускатного ореха 1 яйцо 2 стакана молока 200 г натертого сыра (лучше всего швейцарского) 1 зубчик чеснока 4 ст. ложки сливочного масла 1 ч. ложка соли

Очищенный и нарезанный тонкими кружочками картофель, соль, перец, мускатный орех и половину порции натертого сыра положить в блюдо и перемешать, вбить туда яйцо, влить молоко и еще раз перемешать. Глубокую керамическую посуду натереть чесноком, смазать маслом, выложить в нее полученную смесь, посыпать оставшимся сыром и рублеными солеными грибами, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в сильно разогретую духовку на 40–45 мин или держать в духовке до тех пор, пока картофель не станет мягким и не образуется румяная корочка.

Картофель, запеченный с сыром и маринованными грибами

1 кг картофеля 1/2 стакана маринованных грибов 50 г сливочного масла 4 ст. ложки тертого сыра соль, перец

Клубни картофеля (по возможности круглые, одинаковой величины) очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, так чтобы клубень казался целым. Форму смазать изнутри маслом и поместить в нее картофелины, посыпать сверху солью и перцем и на каждую положить кусочек масла. Сверху посыпать тертым сыром с рублеными маринованными грибами. Поставить форму в духовку со средним нагревом для запекания до золотисто-коричневого цвета. Подавать на стол с зеленым салатом, мясом или рыбой.

Картофель, запеченный с брынзой и солеными грибами

1 кг картофеля 1,5 стакана соленых грибов 150 г сливочного масла 300 г брынзы

Картофель испечь, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, выложить на противень, смазанный маслом.

Сверху положить кусочками сливочное масло, соленые грибы, брынзу и запечь в духовке.

Картофель с жареной тыквой и маринованными грибами

300 г картофеля 300 г тыквы 2 ст. ложки сливочного маргарина 2 ст. ложки сливочного масла 1 ст. ложка муки 100 г сметаны 1 стакан маринованных грибов 1 пучок укропа соль

Очищенную тыкву нарезать по 2–3 куска на порцию, посолить, запанировать в муке и жарить на сливочном маргарине. Молодой картофель отварить в подсоленной воде, заправить маслом и укропом. На картофель положить жареную тыкву с маринованными грибами, полить сметаной.

Сырники из картофеля и творога с консервированными грибами

200 г картофеля 250 г творога 1/2 стакана консервированных грибов 1 яйцо 4 ст. ложки муки 2 ст. ложки топленого масла 100 г сметаны соль

Сваренный в кожуре и очищенный картофель пропустить через мясорубку, добавить творог, сырое яйцо, мелко нарубленные грибы, соль, муку (2/3 от общего количества муки, полагающейся по норме), все хорошо перемешать и снова пропустить через мясорубку. Полученную массу разделать на сырники и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими со сметаной.

Краснокочанная капуста, тушенная с каштанами и грибами

500 г краснокочанной капусты 1/2 стакана мясного бульона 50 г топленого свиного сала 9—10 каштанов 1 стакан консервированных грибов соль, перец

Капусту нарезать соломкой. Положить в керамическую посуду, залить бульоном, добавить свиное сало, соль, перец. Мелко нарезать сырые каштаны и консервированные грибы, перемешать их с капустой и тушить до готовности.

Белокочанная капуста, запеченная с сыром и грибами

2 кг белокочанной капусты 1/2 стакана консервированных грибов 3 ст. ложки сливочного масла 3 ст. ложки мелко нарубленного репчатого лука 3 ст. ложки пшеничной муки 1/8 ч. ложки мускатного ореха 2 ч. ложки соли 1/8 ч. ложки свежемолотого душистого перца 2 стакана молока 1 лавровый лист 1 стакан тертого сыра 3 ст. ложки панировочных сухарей

Капусту порубить, положить в кипяток и варить 10 мин. Откинуть на сито. Одновременно растопить в сковороде сливочное масло и обжарить в нем в течение 5 мин репчатый лук. Добавить муку, мускатный орех, соль и перец. Хорошо размешать. Тоненькой струйкой влить молоко, непрерывно размешивая до тех пор, пока не закипит. Положить лавровый лист и варить все на слабом огне 20 мин. Вынуть лавровый лист и добавить 3/4 стакана тертого сыра и консервированные грибы. Смешать с капустой, посолить по вкусу и выложить в противень с высокими бортиками. Сверху посыпать оставшимся сыром, смешанным с панировочными сухарями, и поставить противень в сильно нагретую духовку на 15 мин до тех пор, пока капуста слегка не зарумянится.

Капуста брюссельская с сельдереем и солеными грибами в молочном соусе

500 г брюссельской капусты 50 г черешкового сельдерея 1 стакан соленых грибов 1 ст. ложка пшеничной муки 1/2 стакана молока 2 ст. ложки сливочного масла панировочные сухари соль

Промытые кочешки брюссельской капусты варить в подсоленном кипятке на сильном огне в открытой кастрюле 10 мин. В отдельной посуде приготовить соус: растопить масло, всыпать мелко нарезанные стебли сельдерея без зелени и слегка обжарить. Затем всыпать муку, снова поджарить и постепенно влить горячее молоко и полстакана капустного отвара. Полученный соус проваривать в течение нескольких минут, после чего положить в него брюссельскую капусту и соленые грибы. Капусту посыпать сверху панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Капустные котлеты с грибами

800 г капусты 1 стакан молока 1 стакан соленых грибов 50 г манной крупы 50 г панировочных сухарей 1 яйцо 50 г сливочного масла соль

Очищенную свежую капусту промыть, мелко нашинковать и припустить в молоке с добавлением воды. В готовую капусту добавить мелко нарезанные соленые грибы, манную крупу перемешать, прогревать еще 10 мин, посолить, добавить яйцо. Сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и поджарить.

Котлеты из сельдерея с консервированными грибами

1 стакан размолотых консервированных грибов 4 корня сельдерея 100 г овсяных хлопьев 1/2 стакана молока 2 ст. ложки рубленой зелени сельдерея 2 луковицы 4 сваренных вкрутую яйца 1/2 лимона 2 ст. ложки панировочных сухарей растительное масло, соль

Овсяные хлопья залить небольшим количеством молока так, чтобы молоко покрыло хлопья, и оставить стоять на 1 ч до загустения. Мелко нашинковать корни сельдерея, добавить мелко нарубленную зелень сельдерея, мелко нарезанный репчатый лук, яйца, натертую цедру лимона, соль. Все это смешать с грибами, овсяными хлопьями, размолотыми консервированными грибами и панировочными сухарями. Приготовленную таким образом массу разделать на котлеты и обжарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета.

Крокеты из сельдерея с грибами

200 г сельдерея 1/2 стакана консервированных грибов 250 г картофеля 4 яйца 50 г жира для фритюра 2 ст. ложки муки 2 ст. ложки панировочных сухарей 2 ст. ложки сливочного масла соль

Отварить по отдельности в подсоленной воде сельдерей (корни со стеблями) и очищенный картофель. Обсушить, протереть через сито, затем смешать с размолотыми консервированными грибами. Заправить пюре сырыми желтками и сливочным маслом. Разделать пюре в виде шариков. Обвалять в муке, смочить белком, затем запанировать в сухарях. Поджарить в сильно разогретом жире.

Крокеты можно подать с томатным соусом.

Волованы из фасоли с грибами

200 г фасоли 2 желтка 200 г свежих грибов 50 г сливочного масла 1 луковица 100 г сыра 1 корень петрушки 1 корень сельдерея соль, черный молотый перец

Сварить в воде с луком и кореньями белую фасоль до мягкости, слить отвар и протереть фасоль в горячем виде через сито. К этому пюре добавить соль, перец, сырые желтки и хорошо перемешать. Сделать из пюре овальные коробочки, наполнить их фаршем из грибов, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Для приготовления фарша свежие грибы (можно с добавлением нежирной ветчины) нарезать мелкими кубиками и поджарить на сливочном масле.

Котлеты из фасоли с грибным соусом

2 стакана фасоли грибной соус 50 г белого хлеба 1/4 стакана молока 2 яйца 1/2 ст. ложки муки 2 ст. ложки панировочных сухарей 3 ст. ложки масла соль

Сваренную фасоль смешать с замоченным в молоке хлебом, пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль и тщательно вымешать. Из полученной массы разделать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на масле.

Подавать с грибным соусом (рецепт приготовления см. в разделе «Соусы»).

Стручковая фасоль с протертыми помидорами, чесноком и солеными грибами

500 г стручковой фасоли 600 г помидоров 1 стакан соленых грибов 2 луковицы 3 веточки петрушки 1 зубчик чеснока стручковый перец, соль

Помидоры нарезать, положить в кастрюлю, поставить на огонь, дать покипеть 2 мин, затем снять с огня и протереть через сито.

Стручки фасоли наломать, сварить, соединить с нашинкованным луком и пюре из помидоров и довести до кипения, затем добавить истолченные с солью стручковый перец и чеснок, нарезанные дольками соленые грибы, мелко нарезанную зелень петрушки и варить 10 мин.

Стручковая фасоль с кабачками и солеными грибами в молочном соусе

200 г стручковой фасоли 200 г кабачков 1/2 стакана соленых грибов 50 г сливочного масла 1/2 стакана молока 2 ст. ложки муки зелень сахар, соль

Молодые стручки фасоли (без зерен) нарезать и сварить в подсоленной воде. Очищенные кабачки нарезать мелкими кубиками, тушить в масле до готовности, соединить со стручками и нарезанными дольками грибами, залить молочным соусом, приготовленным из молока, масла и муки, добавить соль, сахар и все прокипятить. При подаче добавить масло и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Шницель из фасоли в сдобных сухарях с консервированными грибами

400 г фасоли 1/2 стакана консервированных грибов 4 ст. ложки муки 4 яйца 100 г сливочного масла 1/2 стакана изюма 200 г сметаны 8 ст. ложек сдобных сухарей 1/4 стакана молока сахар

Сваренную фасоль провернуть через мясорубку, добавить муку, яйца, сахар, изюм, размолотые консервированные грибы, растопленное сливочное масло. Хорошо вымешанную массу разделить на части, обвалять каждую в сдобных толченых сухарях, придав форму котлеты, и обжарить с обеих сторон. Подать шницели со сметаной.

Если фасолевая масса суховата, в нее можно добавить немного молока.

Стручковая фасоль с грушами и консервированными грибами

500 г стручковой фасоли 5 груш 1 стакан консервированных грибов 1 ст. ложка сливочного масла цедра 1 лимона 1 ч. ложка корицы 2 бутона гвоздики 1/2 стакана воды 1 ст. ложка муки

Зеленые стручки фасоли тушить до полуготовности со сливочным маслом, добавив корицу, истолченную цедру лимона, гвоздику и немного воды. Затем добавить груши, разрезанные на четвертушки, и цельные консервированные грибы. Тушить до полной готовности. Чтобы масса загустела, посыпать ее слегка обжаренной мукой.

Консервированный зеленый горошек, тушенный с солеными грибами

300 г зеленого горошка 1 стакан соленых грибов 50 г сливочного масла 1/2 стакана грибного бульона 200 г листового салата 1 пучок зелени петрушки

Зеленый горошек тушить в небольшом количестве грибного бульона с добавлением сливочного масла. Доведя до готовности, смешать с мелко нарубленным салатом, солеными грибами и зеленью петрушки.

Консервированный зеленый горошек, тушенный с морковью, цветной капустой и солеными грибами

200 г зеленого горошка 2 моркови 200 г цветной капусты 1 стакан соленых грибов 1 луковица 1 пучок укропа 50 г сливочного масла соль

Морковь и цветную капусту тушить по отдельности, посолив и добавив немного воды. Готовые овощи откинуть на сито, дать стечь жидкости. Консервированный зеленый горошек тоже откинуть на сито, соединить с солеными грибами, морковью и цветной капустой. Положить мелко нарезанный репчатый лук и мелкорубленый укроп. С минуту потушить все это в сливочном масле, хорошо перемешав.

Пудинг из кабачков и консервированных грибов

250 г кабачков 1/2 стакана консервированных грибов 50 мл молока 3 ст. ложки сливочного масла 2 яйца 2 ст. ложки манной крупы 2 ст. ложки сахара 100 г сметаны

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и 10 г масла до полуготовности. Затем добавить нашинкованные грибы и тушить еще 5 мин, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю под крышкой на краю плиты 5—10 мин и слегка охладить. После этого добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подавать к столу со сметаной.

Пудинг из тыквы с яблоками и грибами

300 г тыквы 3 яблока 1 стакан консервированных грибов 2 ст. ложки манной крупы 3 яйца 2 ст. ложки сахара 1 ст. ложка сливочного масла 1/2 стакана сметаны

Тыкву натереть на мелкой терке, яблоки и консервированные грибы нарезать ломтиками, желтки растереть с сахаром. Перемешать тыкву, яблоки, грибы, желтки, манную крупу и ввести в два приема взбитые белки. Массу выложить в посуду, смазанную сливочным маслом, и сварить на кипящей водяной бане. При подаче полить пудинг сметаной.

Пудинг из кабачков, грибов и яблок

125 г кабачков 1/2 стакана консервированных грибов 75 г яблок 25 мл молока 50 г сливочного масла 1 яйцо 30 г манной крупы 100 г сметаны

Кабачки очистить, нашинковать и тушить с молоком и 10 г масла до полуготовности. Добавить нашинкованные яблоки, дольки консервированных грибов и тушить еще 5 мин, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю под крышкой на краю плиты 10 мин и слегка охладить. Добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подавать к столу со сметаной.

Рисовый пудинг с яблоками и консервированными грибами

300 г риса 1 стакан консервированных грибов 3 стакана воды 2 ст. ложки сливочного масла кардамон – на кончике ножа 4 небольших яблока 2 яйца 1 ст. ложка сахара 1 ч. ложка панировочных сухарей соль

Очищенные яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Кожицу и семенную коробку проварить в воде с сахаром, отвар процедить. Замоченный рис сварить в отваре до полуготовности, добавить масло, яйца, кардамон и перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее половину риса, затем яблоки, а сверху консервированные грибы и оставшийся рис. Пудинг запекать в жарочном шкафу до появления на поверхности румяной корочки.

Тыквенно-грибной пудинг

200 г тыквы 1 стакан консервированных грибов 100 г молока 50 г манной крупы 1 яйцо 40 г сливочного масла

Тыкву очистить, нашинковать и тушить в молоке до полуготовности. Затем добавить нашинкованные консервированные грибы и тушить до готовности тыквы, после чего всыпать манную крупу, вымешать и варить еще 5 мин. После этого охладить, ввести желток и взбитый белок, осторожно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь. Полить маслом и подавать к столу.

Пудинг из цветной капусты с консервированными грибами

500 г цветной капусты 1/2 стакана консервированных грибов 2 яйца 4 ст. ложки сливочного масла 1/2 стакана сметанного соуса 1/2 стакана томатного соуса

Отварить цветную капусту, обсушить и протереть через сито. Соединить с протертыми грибами. Заправить пюре густым сметанным соусом, после чего хорошо прогреть и заправить сырыми яйцами. Подготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом, и варить на водяной бане в течение 50 мин. Подавать на блюде, залив томатным соусом.

Пудинг из урюка, брюквы и творога с грибами

300 г брюквы 1 стакан консервированных грибов 200 г урюка 200 г творога 4 яичных белка 150 г молока 50 г сливочного масла 50 г манной крупы 150 г сметаны

Брюкву нашинковать лапшой и тушить со сливочным маслом и с молоком. Когда брюква будет готова, положить в нее манную крупу и размоченный, мелко нарезанный урюк. Всю эту массу вымешать и охладить. Затем добавить консервированные грибы, протертый творог и взбитые белки, перемешать, выложить в смазанную маслом форму, полить маслом и запечь. Подавать со сметаной.

Пудинг из лапши с консервированными грибами

2 стакана консервированных грибов 400 г муки 6–8 ст. ложек воды 3 яйца 3 ст. ложки растительного масла растительное масло для смазки формы 1 ст. ложка панировочных сухарей соль

Муку просеять на доску, вбить в нее яйца, добавить соль, воду, замесить крутое тесто. Разделить тесто на несколько частей, тонко раскатать, подсушить, затем каждую часть разрезать пополам, посыпать мукой, свернуть трубкой, сдвинуть на край доски и нарезать лапшу острым ножом. Разложить лапшу по доске, чтобы подсохла. Вскипятить воду в большой низкой кастрюле, посолить, всыпать лапшу, перемешать и варить, накрыв кастрюлю крышкой. Когда лапша сварится, откинуть ее на сито, облить горячей водой и, дав стечь воде, выложить на блюдо. Нарезанные дольками грибы слегка потушить в растительном масле. Смазать форму растительным маслом, посыпать сухарями и выложить в нее чередующимися слоями лапшу и грибы. Первым и последним слоем непременно должна быть лапша. Запекать пудинг в нежаркой духовке до тех пор, пока он не зарумянится. Готовый пудинг остудить, опрокинуть его на блюдо и подавать с томатным соусом.

Пудинг свекольный с ливером и маринованными грибами

1 кг свеклы 500 г ливера 1 стакан маринованных грибов 3 яйца 200 г сливочного масла 6 ст. ложек панировочных сухарей соль, перец

Свеклу испечь, очистить и пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить. Разделить полученную массу на две порции.

Дно и стенку формы смазать сливочным маслом и присыпать тонким слоем сухарей. Положить одну порцию свеклы и смазать сверху тонким слоем масла.

Отварить ливер (желательно сердце и легкое), затем пропустить через мясорубку, поперчить, добавить сваренное вкрутую рубленое яйцо, вбить сырое яйцо и все хорошо перемешать, добавив размолотые маринованные грибы. Полученную массу положить в форму (поверх свекольного слоя), смазать сверху тонким слоем масла.

Положить вторую порцию свеклы, опять смазать сверху маслом и присыпать сухарями. Залить пудинг взбитым сырым яйцом и поставить в нежаркую духовку на 20–30 мин.

Рисовая запеканка с сыром и консервированными грибами

100 г твердого сыра 1/2 стакана консервированных грибов 1 яблоко 1 ст. ложка укропа лимонный сок

У яблока удалить сердцевину, нарезать кружочками и сбрызнуть лимонным соком. На куски пустой рисовой каши положить ломтики острого сыра, кружочки яблок, консервированные грибы, сверху посыпать рубленым укропом и запечь.

Капустная запеканка с грибами и сыром

700 г капусты 1 стакан консервированных грибов 60 г манной крупы 2 яйца 2 ст. ложки сливочного масла 2 ст. ложки панировочных сухарей 100 г голландского сыра 1 стакан сметаны

Свежую капусту нарубить и припустить в небольшом количестве воды в посуде с закрытой крышкой. Сыр натереть. Консервированные грибы нарезать дольками. Капусту, грибы, манную крупу, масло, яйца, сыр перемешать и уложить в смазанный маслом сотейник, добавить сметану (1 ст. ложку), посыпать панировочными сухарями и запечь. При подаче полить сметаной.

Гречневая запеканка со свежими грибами

1 стакан гречневой крупы 500 г свежих грибов 1/2 стакана сметаны 2 ст. ложки сливочного масла соль

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить запекать в духовой шкаф на 20–30 мин.

Бабка с консервированными грибами

400 г пшеничного хлеба 1 стакан консервированных грибов 1–2 стакана молока 2 яйца 2 ст. ложки сахара 1 ст. ложка маргарина 1 ст. ложка панировочных сухарей 1 стакан сиропа 50 г коньяка или рома

Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и обмакнуть в молочно-яичную смесь. Оставшиеся обрезки нарезать мелкими кубиками. Консервированные грибы пропустить через мясорубку и смешать с кубиками хлеба. Форму смазать маргарином и обсыпать панировочными сухарями, дно и стенки выложить ломтиками хлеба. Середину формы заполнить хлебно-грибным фаршем. Сверху положить ломтики хлеба, залить оставшейся молочно-яичной смесью. Запечь в духовке. Готовую бабку выдержать в форме 5 мин, а затем выложить на блюдо и пропитать сиропом.

Для приготовления сиропа сахарный песок растворить в воде, прокипятить, остудить и влить ром или коньяк.

Бабка с грибами и творогом под ванильным соусом

1/2 стакана консервированных грибов 200 г пшеничного хлеба 1 стакан молока 2 яйца 1 ч. ложка сахара 100 г творога 2 ст. ложки панировочных сухарей или муки 1 ст. ложка маргарина ванильный сахар

Пшеничный хлеб нарезать кусочками и замочить в чуть подслащенной яично-молочной смеси. Размокший хлеб растереть, добавить творог, мелко нарезанные консервированные грибы и панировочные сухари или муку. Все тщательно перемешать. Приготовленную массу выложить в глубокую форму с рифлеными стенками, смазанную маргарином и обсыпанную панировочными сухарями. Выпекать в умеренно нагретой духовке 30 мин. Готовую бабку выложить на блюдо и облить горячим белым ванильным соусом так, чтобы она им пропиталась.

Приготовление белого ванильного соуса: вскипятить 3/4 стакана молока, добавить при помешивании пшеничную муку, размешанную в 1/4 стакана молока, вскипятить, снять с огня, ввести сливочное масло, ванильный сахар и размешать.

Вареники с картофелем и грибами

Для теста: *200 г пшеничной муки 80 г воды 1 яйцо соль*

Для фарша: *250 г картофеля 1 луковица 2 ст. ложки подсолнечного масла 50 г сушеных грибов соль, перец*

Для приготовления теста просеять муку в миску, сделать в ней углубление, вбить в него яйцо, посолить и влить холодную воду. Замесить гладкое тесто, не прилипающее к рукам, раскатать его в пласт толщиной 1,5 мм. Вареники уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и хранить до варки в холодном месте.

Перед подачей сварить вареники в подсоленной кипящей воде.

Для приготовления фарша вареный протертый картофель смешать с пассерованным на масле репчатым луком, вареными рублеными грибами, посолить и поперчить.

Вареники с сушеными грибами и рисом

Для теста: *350 г муки 1 яйцо 1,25 стакана воды соль*

Для фарша: *60 г сушеных грибов 1/2 стакана риса 50 г репчатого лука 2 ст. ложки растительного масла соль, перец*

Для соуса: *1 луковица средней величины 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки (без верха) муки*

Приготовить тесто (см. предыдущий рецепт), слепить из него вареники. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и сварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, облить горячей водой, обсушить, сложить в миску и залить соусом.

Вместо соуса можно использовать растительное масло, в котором обжарен лук.

Вареники можно подавать горячими или холодными.

Приготовление фарша. Грибы хорошо промыть в горячей и холодной воде, залить небольшим количеством холодной воды, дать вскипеть, убавить нагрев и варить до готовности. Откинуть грибы на сито и промыть еще раз холодной проточной водой, чтобы не осталось песка. Отвар процедить в стакан через двойную марлю. Отвара должно быть не больше 1 стакана (если получится больше, слить в чистую кастрюлю, поставить на огонь и выпарить лишнюю жидкость). Лук мелко нарезать, посолить и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Добавить мелкорубленые грибы, хорошо перемешать и поперчить по вкусу. Промытый рис залить 1/2 стакана кипятка и сварить кашу, изредка ее помешивая, чтобы не подгорела. Готовую кашу перемешать с подготовленными грибами и луком. Остудить.

Приготовление соуса. Луковицу нашинковать, обжарить в масле до золотистого цвета, всыпать муку, размешать и, постепенно помешивая, влить грибной отвар. Дать вскипеть и залить этим соусом вареники.

Вареники со свежими грибами

Для теста: *350 г муки 1 яйцо 1/4 стакана воды соль*

Для фарша: *800 г свежих очищенных грибов 100 г репчатого лука 50 г растительного масла 50 г толченых белых сухарей по 1 ч. ложке мелко нарезанной зелени петрушки и укропа соль, перец*

Приготовить тесто (см. рецепт «Вареники с картофелем и грибами»). Раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки, уложить в них холодную начинку, соединить края, плотно защипать и отварить вареники в подсоленном кипятке. Обсушенные и остывшие вареники сложить в глубокий салатник и залить подсоленной простоквашей или сметаной.

Приготовление фарша. Грибы очистить, хорошо промыть проточной водой. Лук мелко нарезать, обжарить в подсолнечном масле, добавить приготовленные грибы и жарить до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Всыпать сухари, поперчить, добавить зелень, вымешать массу и охладить.

Вареники гороховые с маринованными грибами

250 г гороховой муки 200 г пшеничной муки 1 яйцо 240 мл воды

***Для фарша:** 2 стакана маринованных грибов 2 луковицы 2 ст. ложки свиного сала 1 ст. ложка растительного масла*

Пропущенные через мясорубку маринованные грибы соединить с поджаренным репчатым луком. Оба вида муки замесить с водой и яйцами до получения теста однородной густой консистенции, а затем раскатать в пласт. Вырезать из него лепешки, в середину каждой положить полученный фарш, сформовать вареники. Приготовленные вареники отварить в подсоленной воде.

Блинчики с грибным салатом

250 г муки 2,5 стакана молока 3 яйца 1/2 ст. ложки сахара 1/4 ч. ложки соли 1 ст. ложка топленого масла 1 ст. ложка на блинчик

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, влить 1/2 стакана молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.

Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маслом или кусочком шпика, налить разливательной ложкой тесто на сковороду, быстро повертывая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде. Затем блинчики разложить на доске подрумяненной стороной кверху, на каждый блинчик положить столовую ложку грибного салата (рецепты приготовления см. в разделе «Салаты»). Блинчики завернуть в виде конверта и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом.

Оладьи с грибами

300 г муки 2 стакана молока или воды 2 яйца 2 ст. ложки масла 1 ст. ложка сахара 1/2 ч. ложки соли 5 г дрожжей 1 стакан консервированных грибов

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

Консервированные грибы нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в густое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом (тесто класть ложкой, смоченной в воде).

Оладьи рисовые с грибным пюре

1 стакан риса 1 стакан воды 1 стакан молока 1,5 стакана грибного пюре 2–3 ст. ложки сливочного масла 2 ст. ложки сахара 1 стакан сметаны 2 яйца

Рис положить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить 20–26 мин, влить горячее молоко и варить до готовности. Охладить до 60–70 °С. Яичные желтки растереть с сахаром, соединить с кашей, добавить грибное пюре (размолотое в мясорубке). Перед самым жареньем добавить взбитые в густую пену яичные белки. С обеих сторон обжарить оладьи в разогретом масле. При подаче полить маслом или сметаной.

Гороховые оладьи с маринованными грибами

600 г гороховой муки 150 г пшеничной муки 10 г дрожжей 3 ст. ложки сахара 575 мл воды 1 стакан маринованных грибов 50 г масла соль

В теплой воде растворить сахар, соль и дрожжи, добавить просеянную гороховую и пшеничную муку и перемешать до образования однородной массы. Замешенное тесто оставить на час в теплом месте. Когда тесто подойдет, добавить грибы, нарезанные мелкими дольками, размешать и выпекать, как обыкновенные оладьи. Подать оладьи с яблочным киселем.

Оладьи манные с консервированными грибами и изюмом

100 г манной крупы 1/2 стакана консервированных грибов 50 г изюма 100 мл молока 1 яйцо 50 г сливочного масла соль

На молоке с 5 г масла сварить кашу, слегка охладить и ввести яйцо. Консервированные грибы нарезать мелкими дольками и вместе с промытым изюмом добавить в кашу, вымешать и ложкой выкладывать небольшие оладьи на сковороду с хорошо разогретым маслом. Жарить оладьи на слабом огне.

Клецки с грибным соусом

Подсоленную воду вскипятить с растительным маслом, всыпать в нее муку, хорошо вымешать на огне, чтобы тесто распарилось и подсохло (мешать 5–7 мин). Слегка остудить и вбить в тесто по одному, с интервалами в 3–5 мин, все яйца, сильно растирая тесто. Приготовленное тесто набирать столовой ложкой и опускать в кипящую подсоленную воду, каждый раз предварительно опуская ложку в кипяток, чтобы тесто отставало от нее. Когда клецки поднимутся кверху, прокипятить их 5 мин, откинуть на сито, облить горячей водой, процедить воду, сложить клецки в глубокую миску, залить грибным соусом и подавать горячими.

Для клецек: *1 стакан муки 4 яйца 1 стакан воды 2 ст. ложки растительного масла соль*

Для соуса: *20 г сушеных грибов 1/2 стакана сметаны 1 ст. ложка муки соль*

Рулет грибной

250 г маргарина 250 г творога 3 стакана муки 1 ст. ложка сахарного песка грибной бульон сода, погашенная 3 ч. ложками 6 %-ного уксуса соль

Для начинки: *200 г сушеных грибов 3 луковицы 1/2 стакана растительного масла соль, перец*

Растереть маргарин с творогом, добавить соду, погашенную 6 %-ным уксусом, сахарный песок, соль, всыпать муку, замесить тесто, поместить его на 30 мин. в холодильник. Раскатать тесто на доске, сложить пополам и снова раскатать. На раскатанное тесто разложить равномерным слоем начинку и осторожно скатать тесто с начинкой в рулет, свернуть кольцом и положить в сотейник; залить рулет грибным бульоном так, чтобы он покрывал тесто, и варить на небольшом огне, следя за тем, чтобы тесто не подгорело.

Приготовление начинки: 200 г белых сушеных грибов обварить кипятком, тщательно промыть. Обжарить в растительном масле мелко нарезанный лук, смешать его с грибами.

Летом эту начинку можно сделать из свежих грибов, для чего промыть их и сварить в собственном соку.

Рулет из риса с фруктами и грибами

100 г риса 1/2 стакана консервированных грибов 200 мл молока 1 яйцо 50 г сливочного масла 100 г яблок 50 г урюка 50 мл воды

Рис промыть, высушить, смолоть на кофейной мельнице и сварить кашу на молоке с водой. Затем добавить яйцо и 1 ст. ложку масла, хорошо вымешать и охладить. После этого разложить рисовую кашу слоем 1 см на марле, смоченной водой, на середину уложить мелко нашинкованные консервированные грибы, яблоки и урюк, завернуть рулетом, выложить на смазанную маслом сковороду и на пару довести до готовности. Подать к столу с маслом.

Гречневая каша с грибами и луком

2,5 стакана гречневой крупы (ядрицы) 50 г сушеных белых грибов 2 луковицы 1 ч. ложка соли 2–3 ст. ложки сливочного или растительного масла

Сушеные грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды и оставить в ней на 1–1,5 ч. Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать, положить обратно в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее для упревания на 1–1,5 ч. Лук мелко нарезать и поджарить на масле. Поджаренный лук смешать с кашей.

Гречневая каша с консервированными грибами и орехами

1/2 стакана гречневой крупы 1 стакан консервированных грибов 2 ст. ложки грецких орехов 1/2 стакана воды 1 ст. ложка изюма молотый мускатный орех – на кончике ножа 4 ст. ложки сливочного масла соль

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Грибы нарезать мелкими ломтиками, смешать с гречневой кашей, рублеными ядрами грецких орехов, изюмом, добавить мускатный орех. Подать в горячем виде, полив сливочным маслом.

Рисовая каша с грибами

5 яблок 1 стакан риса 1 стакан маринованных грибов 2,5 стакана воды 3 ст. ложки сливочного масла корица (на кончике ножа) 2 ст. ложки изюма соль

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает воду, положить сливочное масло, изюм, корицу и нарезанные дольками яблоки и маринованные грибы. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и проварить содержимое на медленном огне в течение 10–12 мин. Подавать рисовую кашу горячей.

Пшенная каша с морковью и консервированными грибами

300 г пшена 2 стакана молока 1/2 стакана воды 4 ст. ложки сырой моркови 4 ст. ложки сливочного масла 1 стакан консервированных грибов соль

Замоченную крупу залить горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает всю воду, влить горячее молоко, закрыть крышкой и настаивать 20–25 мин. Добавить в кашу нарезанные ломтиками грибы и натертую на крупной терке морковь. Кашу прогреть и подавать со сливочным маслом.

Пшенная каша с фруктами и грибами

100 г пшена 50 г чернослива 30 г сушеных абрикосов 20 г изюма 1/2 стакана консервированных грибов 100 мл молока 20 г сливочного масла 50 г меда

Хорошо промытое пшено всыпать в кипящее молоко, добавить 10 г масла и варить до загустения; затем добавить рубленые фрукты и консервированные грибы. Вымешать, плотно закрыть крышкой и на 2–3 ч поставить в нежаркий духовой шкаф или на плиту. Подавать к столу с маслом. Отдельно подать мед.

Каша из пшеничных булочек и грибов

100 г булочек 1 стакан молока 1 ч. ложка сливочного масла 3 ст. ложки пюре из маринованных грибов

Кусочки черствой булочки или высушенные из булочек сухарики сложить в посуду, обдать кипящим молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить. Полученную массу заправить сливочным маслом и пюре из маринованных грибов.

Яичная кашка с зеленым горошком и солеными грибами

100 г зеленого горошка 8 яиц 1/2 стакана соленых грибов 1,5 стакана молока или сливок 3 ст. ложки сливочного масла соль

Свежий зеленый горошек отварить в подсоленной воде (консервированный разогреть в отваре). Затем откинуть на сито.

Яйца посолить, добавить молоко или сливки и подогретое сливочное масло, взбить и варить в небольшой посуде, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой, до тех пор пока масса не приобретет вид и густоту полужидкой каши. Кашку сразу же подавать на стол. Перед подачей в посуду с яичной кашкой положить зеленый горошек и мелко рубленные соленые грибы.

Пловы

Пловы – блюда из риса, сваренного особым способом. Плов готовят с жареной и вареной бараниной, домашней птицей, рыбой, яйцами, с вареными и сушеными фруктами, грибами, орехами и овощами.

В большинстве рецептов рекомендуется предварительно промыть рис и в течение часа замачивать его в теплой воде, чтобы он набух. Затем рис откидывают на сито и варят по одному из следующих способов.

Первый способ. Промытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить, пока крупинки снаружи станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис надо откинуть на сито и для охлаждения полить его холодной водой. Затем в глубокой кастрюле растопить часть масла, положить туда отваренный рис, полить остальным маслом, закрыть кастрюлю крышкой и прогревать в течение 40–45 мин.

Для того чтобы рис не пристал ко дну кастрюли, на дно кладут очень тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного как для лапши. Эту лепешку подают на стол вместе с пловом.

Второй способ. В кипящую подсоленную воду (2 стакана воды на 1 стакан сухого риса) добавить масло, засыпать промытый рис и варить при тихом кипении, не перемешивая. Когда рис впитает в себя всю воду, полить его снова маслом, кастрюлю закрыть и продолжать варить еще 30–40 мин.

Арабский плов из курицы с гранатами

1,5 стакана риса 500 г курицы 2 луковицы 3 граната средней величины 1/2 стакана топленого масла маринованные грибы (подаются отдельно) перец, соль

Курицу разрубить на небольшие куски, посыпать солью и перцем, обжарить на жире или топленом масле вместе с мелко нарезанным луком. Как только лук и курица поджарятся, залить их водой настолько, чтобы только покрыть водой курицу, положить зерна граната, кастрюлю закрыть и тушить, пока курица не сделается мягкой.

При подаче на стол на тарелки или на блюдо положить куски курицы вместе с соком, в котором они тушились, и засыпать их горячим пловом, сваренным по первому способу. К плову подать маринованные грибы.

Гурийский плов

2 стакана риса 150 г изюма 150 г меда 150 мл грибного бульона 1/2 стакана топленого масла

Приготовить плов (по первому способу) и при подаче на стол полить его сладкой подливкой. Для приготовления подливки мед смешать с равным количеством горячего грибного бульона, добавить промытый изюм и все вместе кипятить в течение 10 мин.

Вегетарианский плов с тыквой и фруктами

1,5 стакана риса 500 г тыквы 200 г свежих яблок 100 г айвы 100 г изюма 1/2 стакана масла грибной бульон

Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалить семена, разрезать на мелкие кубики и смешать с промытым изюмом.

В кастрюле растопить часть сливочного масла, покрыть дно ломтиками тыквы, очищенной от зерен и кожицы, на тыкву насыпать 1/3 часть промытого риса, положить слой фруктовой смеси, засыпать рисом, снова положить фрукты и засыпать остальным рисом. Все это полить оставшимся маслом и залить горячим подсоленным грибным бульоном так, чтобы покрыть верхний слой риса. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение часа.

Вегетарианский плов с изюмом

200 г риса 2 стакана грибного бульона 150 г сливочного масла 1 стакан изюма

Рис перебрать, промыть и залить на 10–15 мин кипятком. Затем рис переложить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном и варить до готовности, после чего откинуть рис на дуршлаг.

В отдельной кастрюле растопить сливочное масло, положить в нее отваренный рис, сверху залить его растопленным маслом и, плотно закрыв крышкой, поставить кастрюлю на очень слабый огонь на 25–30 мин.

Отдельно на слабом огне поджарить на масле перебранный, промытый и набухший в воде изюм.

При подаче на стол в каждую тарелку положить по кусочку сливочного масла, закрыв его сверху рисом, а поверх риса – поджаренный изюм.

Вегетарианский плов с фруктами и овощами

200 г риса 2 стакана грибного бульона 60 г изюма 100 г чернослива 100 г моркови 200 г цветной капусты 60 г сливочного масла

Рис перебрать, промыть и засыпать в кипящий грибной бульон. Добавив масла, довести до кипения и варить до готовности на водяной бане. Готовый рис смешать с промытым изюмом, черносливом, тушеной морковью и вареной цветной капустой, сложить все в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить не менее 1 ч.

Африканский плов из курицы с фруктами

300 г куриного мяса 3 стакана грибного бульона 50 г куриного жира 120 г риса 50 г чернослива 50 г изюма 20 г репчатого лука 2 лавровых листа

Курицу разрезать на куски, поджарить с мелко нарубленным луком, сложить в невысокую кастрюлю, залить до половины грибным бульоном, добавить лавровый лист и тушить под крышкой до полуготовности, затем добавить рис, промытый изюм и чернослив, залить все остальным грибным бульоном и тушить под крышкой до готовности риса (на слабом огне или в духовом шкафу не менее 2 ч).

Пироги и начинки

Пирог со свежими грибами

2 стакана растительного масла 2 стакана пива 3 ст. ложки сахарного песка 1/2 ч. ложки соды, погашенной 6 %-ным уксусом 1 яйцо мука соль

Для начинки: *1,5 кг свежих грибов 3 ст. ложки растительного масла 1 стакан сметаны 1 ст. ложка укропа соль, перец*

Растительное масло смешать с сахарным песком и солью, влить пиво с содой, погашенной 6 %-ным уксусом. Затем, помешивая, постепенно всыпать муку, чтобы получилось негустое тесто. Полученное тесто разделить пополам, раскатать в два пласта, каждый завернуть конвертом и поставить на 1/2 ч в холодильник, затем снова раскатать и завернуть конвертом. Так повторить 3 раза. Один из раскатанных в последний раз пластов положить на смазанный растительным маслом противень, на него ровным слоем положить начинку, которую закрыть вторым пластом, края теста защипать кругом. Посредине верхнего пласта сделать отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки пирога. Смазать тесто яйцом. Испечь пирог в духовке на среднем огне.

Приготовление начинки. Очищенные и вымытые свежие грибы, нарезать: очень большие – на 3–6 частей, мелкие – пополам. Грибы обжарить в растительном масле, посолить, посыпать укропом и перцем, довести до готовности. Влить сметану, довести до кипения, остудить и разложить равномерным слоем на тесте.

При желании грибы можно нашинковать и при обжаривании добавить 1,5 ст. ложки муки, чтобы грибной сок был совершенно густой.

Пирог с брынзой, картофелем и грибами

Для теста: *2 стакана муки 2 ст. ложки сахара 100 г сливочного масла или маргарина 6 ст. ложек сметаны 1 яйцо 1/4 ч. ложки соды 1/4 ч. ложки соли*

Для начинки: *300 г очищенного картофеля 160 г брынзы 1 луковица 160 г сливочного масла или маргарина 1 стакан маринованных грибов 1/2 ч. ложки молотого перца*

Приготовить несладкое тесто: муку смешать с содой, сметану, сахар, соль перемешать до растворения сахара и соли. Предварительно размятое масло или маргарин сбивать в посуде деревянной лопаточкой в течение 10 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцом, затем быстро (за 30 с) замесить тесто. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

3/4 теста раскатать в пласт толщиной 2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу, маринованные грибы и перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно распределить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, накрыть им начинку. Выпекать пирог 30–40 мин в сильно разогретой духовке. После выпечки смазать пирог маслом.

Пирог воронежский с опятами

6 стаканов муки 400 г маргарина 3 яйца 120 г сметаны 1 ст. ложка соли

Для начинки: *5 кг свежих опят 300 г растительного масла 50 г сметаны соль, перец*

Порубить ножом маргарин с мукой, чтобы получились мелкие крошки. Сметану размешать с яйцами и солью и вылить в смесь муки с маргарином. Замесить тесто, разделить его пополам, поставить на 30 мин в холодильник, затем раскатать в два пласта, один из которых положить на противень, смазанный растительным маслом, на тесто выложить ровным слоем начинку и закрыть вторым пластом, при этом края верхнего пласта завернуть под края нижнего. Смазать тесто яйцом, верхний пласт (крышку пирога) по диагонали разрезать ножом на полоски шириной 2 см. Испечь пирог в хорошо нагретой духовке, вынуть на доску и аккуратно через надрезы в крышке пирога влить слегка подсоленную сметану в начинку горячего пирога. Накрыть пирог целлофаном или пергаментом, затем полотенцем и дать постоять, чтобы сметана просочилась в начинку. Пирог подавать теплым.

Приготовление начинки. Промытые и очищенные опята крупно нарезать, обсушить на полотенце, посолить, поперчить, выложить на раскаленную глубокую сковороду с кипящим растительном маслом, поставить в нагретый духовой шкаф, чтобы опята, прокипев в большом количестве растительного масла, хорошо поджарились, подсохли и хрустели, как сухарики. Подсушенными опятами начинить пирог. Когда в надрезы на крышке пирога вольется подсоленная сметана, горячие опята вберут ее в себя, и начинка получится очень сочной, с концентрированным ароматом грибов.

Пирог воронежский с солеными груздями

1,5 стакана растительного масла 1 литр простокваши 1/2 стакана сахара мука лимонная кислота на кончике чайной ложки соль

Для начинки: *2 кг соленых груздей 3 луковицы 100 г растительного масла перец*

Сахар растворить в простокваше. Продолжая размешивать, добавлять понемногу растительное масло, лимонную кислоту и муку – столько, сколько потребуется для того, чтобы тесто получилось мягким. Тесто хорошо вымесить рукой. 3/4 приготовленного теста раскатать в пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, ровным слоем положить в тесто начинку и закрыть оставшимся, также раскатанным в пласт тестом. Защипать края обоих пластов по бокам. Посредине верхнего пласта сделать отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки пирога. Смазать пирог яйцом и испечь в духовке на среднем жару.

Приготовление начинки. Лук мелко нарезать и обжарить в кастрюльке с разогретым растительным маслом. Как только лук начнет желтеть, добавить промытые и нашинкованные соленые грузди, поперчить по вкусу и слегка поджарить вместе с луком.

Картофельный пирог с шампиньонами

Для теста: *400 г картофеля 3 яйца 2 ст. ложки растительного масла 2 ст. ложки муки 4 ст. ложки сметаны соль*

Для фарша: *500 г шампиньонов 1 ст. ложка муки 1 стакан воды 1 луковица 40 г растительного масла 100 г сметаны 2 ст. ложки панировочных сухарей*

Отварной картофель размять, перемешать со сметаной, растительным маслом, желтками и мукой. Взбитые белки осторожно ввести в остуженную массу. Половину полученного теста разложить ровным слоем по дну формы, вторую половину раскатать в длинный валик и уложить сверху по краю формы. Смазать яйцом и поставить в духовой шкаф. Когда тесто зарумянится, выложить на пирог фарш, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и снова поставить пирог в духовку, чтобы он подрумянился.

Приготовление фарша. Очищенные и промытые шампиньоны крупно нарезать и соединить с обжаренным луком, залить водой и тушить при слабом нагреве, закрыв крышкой. Всыпать спассерованную муку, посолить, растереть со сметаной и вскипятить, помешивая.

Картофельные пирожки с грибами Вариант 1

Для теста: *1 кг картофеля 3 яйца 4 ст. ложки сметаны 4 ст. ложки муки 50 г растительного масла соль*

Для фарша: *30 г сушеных грибов 2 луковицы 100 г белого хлеба 2 ст. ложки растительного масла 1 ст. ложка зелени петрушки соль, перец*

Картофель вымыть щеткой под струей воды, сварить, очистить от кожуры, пропустить через мясорубку, добавить яйца, сметану, муку, растительное масло, соль. Быстро замесить тесто, раскатать из него 2 длинные полоски шириной в 4 пальца и на одной из них разложить фарш кучками на расстоянии 3 см одна от другой. Накрыть фарш другой полоской теста и порезать ножом на пирожки, смазать яйцом и запечь в нагретом духовом шкафу.

Приготовление фарша. Грибы, хорошо промытые в проточной воде, залить холодной водой и оставить на 5–7 ч, затем сварить до мягкости в той же воде. Белый хлеб намочить в молоке, нарезанный лук посолить и обжарить в растительном масле. Сваренные грибы, поджаренный лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку, тщательно размешать, добавив перец и мелкорубленую зелень петрушки.

Картофельные пирожки с грибами Вариант 2

1 кг картофеля 100 г сухих грибов грибной соус 2 луковицы 3 яйца 1/2 стакана панировочных сухарей 4 ст. ложки масла соль, перец

Сварить картофель. Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко порубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и перемешать. Подготовленную картофельную массу разделать в виде небольших лепешек, на середину каждой положить грибной фарш, соединить края, придавая пирожку форму полумесяца. Смочить пирожки яйцами, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать грибной соус, добавив в него сметану или томатное пюре.

Пирожки с морковно-грибным фаршем

Для теста: *1 кг муки 3 яйца 250 г топленого масла вода*

Для фарша: *1 стакан отварных грибов 5–6 шт. моркови 3 сваренных вкрутую яйца 100 г сливочного масла соль*

Замесить тесто из муки, воды и яиц. Затем раскатать корж в 0,5 см толщиной, смазать толстым слоем топленого масла, свернуть в трубку, нарезать ее на кружочки в 1 см толщиной, раскатать каждый кружочек и сформовать пирожки с фаршем.

Морковь для фарша очистить, сварить в грибном бульоне, мелко порубить, смешать с рублеными яйцами, вареными грибами, сливочным маслом, посолить.

Ватрушка картофельная с творогом и солеными грибами

400 г картофеля 150 г творога 1/2 стакана соленых грибов 40 г муки 40 г топленого масла или сливочного маргарина 3 яйца

Сваренный и обсушенный картофель протереть, добавить муку, 2 сырых яйца и перемешать. Приготовленную картофельную массу раскатать в пласт толщиной 2 см, нарезать из него выемкой кружки и уложить их на лист, смазанный маслом. В середине каждого кружка сделать углубление, в которое положить начинку из протертого творога, заправленного яйцом, маслом и размолотыми солеными грибами. Ватрушку смазать яйцом и запечь в духовке. При подаче полить растопленным маслом.

Начинка из свежих белых грибов

1 кг белых грибов 1–2 ст. ложки масла 1 луковица 1/4 стакана сметаны зелень петрушки или укропа

Очищенные, промытые белые грибы сварить, после чего нарезать ломтиками и поджарить с маслом на сковороде.

Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, накрыв крышкой, тушить 10–15 мин. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки или укропа и охладить.

Начинка из соленых грибов

1 кг соленых грибов 2–3 ст. ложки топленого или растительного масла 1–2 луковицы перец

Соленые грибы промыть. Если на вкус ощущается излишняя острота, то грибы следует замочить на 1–2 ч в холодной воде, а затем откинуть на сито и дать воде стечь. После этого грибы мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить мелко порубленный лук и смешать с грибами, добавив немного перца.

Начинка из сушеных грибов с рисом

50 г сушеных грибов 1 стакан риса 1–2 луковицы 2–3 ст. ложки сливочного или растительного масла перец

Сваренные сушеные грибы мелко нарубить, положить в грибы мелкорубленый поджаренный лук, перемешать и прожарить в течение 2–3 мин. После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив намного перца.

Начинка с грибами для фаршированных овощей, блинчиков, пирогов

200 г пшеничного хлеба 1 стакан консервированных грибов 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина 1/2—1 стакан воды сахар

Нарезанный кубиками ржаной или пшеничный хлеб поджарить на масле или маргарине, смешать с измельченными консервированными грибами. Добавить кипяченой воды, сахарного песка, перемешать и немного потушить. Использовать для фарширования вареной свеклы, репы, а также булочек, пирожков и птицы.

Начинка из хлеба и грибов

200 г пшеничного хлеба 1 стакан консервированных грибов 1 стакан молока 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина 1 ч. ложка молотой корицы ванильный сахар

Пшеничный хлеб намочить в молоке, дать ему набухнуть и размять. К этой массе добавить натертые на крупной терке консервированные грибы и растопленное масло или маргарин. Все тщательно вымешать до получения однородной массы. Использовать как начинку к пирожкам, булочкам и для изготовления гренок.

Начинка из квашеной капусты с грибами

1 кг капусты 50 г сушеных грибов 3–4 ст. ложки растительного или сливочного масла 2–3 луковицы соль, перец

Капусту перебрать, а если она очень кислая, промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, добавить растительное или сливочное масло и тушить под крышкой до готовности. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук, добавить к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец. Все это поджаривать в течение 3–4 мин, затем смешать с капустой. Можно употреблять и как самостоятельное блюдо.

Начинка с сельдью, яблоками и грибами

200 г пшеничного или ржаного хлеба 3 яблока 2 сельди 2–3 стакана воды 1 луковица 1–2 сваренных вкрутую яйца 1 вареная свекла 1 стакан консервированных грибов 1/2 банки майонеза 2 ст. ложки зелени

Пшеничный или ржаной хлеб замочить в воде, отжать, пропустить через мясорубку вместе с очищенной сельдью, репчатым луком, свежими кислыми яблоками и грибами. К фаршу добавить рубленые яйца, вареную свеклу, майонез и зелень. Все хорошо перемешать. Использовать как начинку для гренок, для фарширования картофеля, свеклы, брюквы, свежих огурцов и помидоров.

Заготовка грибов

Существует очень много видов съедобных грибов. Из них наиболее известны белые, подосиновики, подберезовики, маслята, грузди, рыжики, лисички, сыроежки, опенки.

К съедобным относятся и такие менее известные грибы, как козляки, моховики, желтые подгрузди, белянки, серушки, валуи, чернушки, свинушки, горькуши.

К ядовитым и несъедобным грибам относят бледную поганку, мухомор, желчный (или горький) гриб, сатанинский гриб и ложные опенки.

Собирать грибы лучше по утрам. При сборе их следует подрезать ножом, а не вырывать из почвы. Это сохраняет грибницу, которая формирует плодовые тела.

Грибы надо очищать от земли, листьев, хвои и укладывать в твердую тару (корзинку, лукошко). В мягкой таре они ломаются и мнутся.

Собранные грибы быстро портятся, поэтому не позже как через 4–5 ч их нужно использовать для приготовления пищи или заготовки впрок.

Сушка

Для сушки лучше всего подходят *белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики*. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как они впитывают много воды.

В жаркие дни грибы можно сушить на солнце, нанизав на нитку.

Хорошо сохнут грибы в русских печах и в духовках, куда их помещают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 70–80 градусов.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливают ее на кирпичах и оставляют просвет. В духовом шкафу грибы сушат при открытой дверце.

Подсушенные таким способом грибы окончательно досушиваются на солнце или над плитой.

Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким запахом. Если грибы почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.

Засолка

Для холодной засолки берут *рыжики, грузди, волнушки, сыроежки*. Грузди, волнушки и сыроежки кладут в холодную воду на 5–6 ч, а рыжики только промывают.

Подготовленные грибы укладывают рядами в бочонки и пересыпают солью. На 1 кг грибов берется 50 г соли для груздей, волнушек и сыроежек и 40 г – для рыжиков.

После посола грибы надо накрыть деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него груз. Когда грибы осядут, добавить к ним новую порцию, чтобы наполнить емкость.

Спустя примерно 5–6 дней необходимо проверить, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, надо увеличить груз. Для созревания грибов требуется 1–1,5 месяца.

Горячая засолка производится следующим образом. Грибы очистить, рассортировать. У белых, подберезовиков и подосиновиков отрезать ножки (их можно засолить отдельно от шляпок). Крупные шляпки, если их засаливают вместе с мелкими, разрезать на 2–3 части. Подготовленные грибы промыть холодной водой, а валуи вымачивать в течение 2–3 дней.

При горячем засоле на 1 кг подготовленных грибов берется: 2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, 5 г укропа, 2 листа черной смородины.

В кастрюлю влить 1/2 стакана воды (на 1 кг грибов), посолить и поставить на огонь. Когда вода закипит, положить грибы. Во время варки грибы надо аккуратно помешивать, чтобы они не пригорели. Когда вода закипит, снять шумовкой всю пену, после чего положить перец, лавровый лист, другие приправы и варить, аккуратно помешивая. Белые грибы, подосиновики и подберезовики должны вариться 20–25 мин., валуи – 15–20 мин., а волнушки и сыроежки – 10–15 мин. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренные грибы аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов. Грибы бывают готовы к употреблению через 40–45 дней.

Маринование

Для маринования рекомендуется брать *белые грибы, подберезовики и подосиновики*, а также *маслята и осенние опенки*. Для маринования используют молодые, крепкие и без малейшей червивости грибы. Каждый вид грибов следует мариновать отдельно.

Грибы очистить, рассортировать по величине, обрезать концы ножек (у маслят удаляют кожицу), затем аккуратно промыть в холодной воде и выложить на сито, чтобы стекла вода.

В кастрюлю влить воду (1/2 стакана на 1 кг подготовленных грибов), добавить уксус и соль, затем положить подготовленные грибы и приступить к варке. Когда вода закипит, снять образовавшуюся пену, положить пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп) и варить еще 20–25 мин, причем грибы нужно все время осторожно перемешивать, чтобы они проварились равномерно.

Когда грибы осядут на дно, снять кастрюлю с огня, остудить, затем переложить в керамическую или стеклянную посуду.

На 1 кг грибов берется: 1,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана уксуса, 1 лавровый лист, по 0,1 г перца, гвоздики и корицы, 2–3 г укропа.

Грибы в остром маринаде

Отдельные виды подготовленных грибов (после чистки и мойки) отваривают в подсоленной воде (4–5 % поваренной соли), укладывают в банки и добавляют на 1 кг грибов 250–300 г заливки. Заливку варят в течение 20–60 мин: на 1 л воды берут 60 г соли, 5–6 лавровых листов, 10–12 горошин горького черного перца и 5–6 бутонов гвоздики. Иногда при варке добавляют по вкусу бадьян, корицу, чеснок. После окончания варки и охлаждения в заливку добавляют 40 г уксусной эссенции или 320 г 9—10 %-ного уксуса (при этом воды для варки берут меньше, примерно 0,75 л). Пряности из заливки (перец и гвоздику) также перекладывают в грибы. Такие маринованные грибы содержат около 1 % уксусной кислоты и имеют острокислый вкус.

Маринованные грибы хранят на леднике или в холодильнике. При комнатной температуре грибы могут испортиться через 10–15 дней. Для маринования используют в отдельности каждый вид: все съедобные *трубчатые грибы, лисички, опята осенние, рыжики, сыроежки* и т. п.

Грибы в кисло-сладком маринаде

Подготавливают грибы так же, как указано в предыдущем рецепте. Варят заливку: на 1 л воды берут 35 г сахара, 30–35 г соли и пряности по предыдущему рецепту. После варки добавляют 20–25 г уксусной эссенции или 250 г 9—10 %-ного уксуса (количество воды для варки – 0,5 л). Далее строго соблюдают следующий порядок: в прогретую горячей водой банку помещают горячую заливку (примерно 25 % ее емкости), затем быстро перекладывают шумовкой из кипящей воды отваренные грибы, заполняя остальные 75 % емкости банки, а также добавляют часть пряностей. Банки накрывают прокипяченными крышками, ставят в бачок с горячей водой и прогревают при слабом кипении воды: поллитровые – 20 мин, литровые – 23 мин. Укупоривают и охлаждают. Используют все виды съедобных грибов.

Консервирование

Собранные грибы сортируют по видам, размеру и качеству. Отбраковывают негодные, червивые, особое внимание обращают на то, чтобы не попали ядовитые грибы. Если нет уверенности, что гриб съедобен, его лучше выбросить.

Не следует пересыпать грибы из корзины, так как многие из них при этом могут поломаться. С переработкой нельзя медлить: грибы быстро портятся, особенно в жаркую погоду. Если сбор грибов закончен к вечеру, то до утра грибы можно сохранить на леднике или в холодильнике.

Грибы чистят от земли, удаляют у некоторых грибов грубую кожицу с ножек, вырезают дефектные части и т. п. Затем грибы тщательно моют, сменяя воду 3–4 раза и контролируя качество мойки каждого гриба при перекладывания из одного таза с водой в другой. Мойку проводят быстро, чтобы грибы не впитывали грязную воду. Кожицу со шляпок у некоторых *пластинчатых грибов* (например, сыроежек) иногда очищают. Для этого у самого края шляпки со стороны пластинок делают слабый надрез до кожицы и движением руки к центру шляпки ее срывают. Кожица от шляпок *маслят* лучше очищается, если их предварительно бланшировать 2–3 мин в 1–2 %-ном кипящем растворе поваренной соли. Такая бланшировка необходима и для *подосиновиков*, чтобы они в срезах не темнели на воздухе, а также для *осенних опят*, что придает им эластичность, предохраняет от ломки и позволяет плотнее укладывать в тару.

Маленькие шляпки *белых грибов, подосиновиков* или *подберезовиков* бланшируют (пропаривают или быстро проваривают) в 2 %-ном растворе соли, содержащем 0,4 % лимонной кислоты, затем охлажденными укладывают в стеклянные банки, заливают раствором соли (2 %) и лимонной кислоты (0,2 %), герметически закрывают (закатывают) банки и пастеризуют. Получается отличная консервированная грибная закуска.

Консервирование *шампиньонов* имеет свои особенности. Некоторые ядовитые грибы по внешнему виду похожи на шампиньоны, но они имеют у основания ножек белые оболочки («манжетки»), которых нет у шампиньонов.

Консервированные шампиньоны будут вкусными, если грибы собраны задолго до их полного созревания, т. е. когда шляпки покрыты пленкой. В этот период спелости диаметр шляпки бывает 25–30 мм (их консервируют целыми), а также 45 мм и более (консервируют резаными). Если при этом пленки не

почернели, то грибы сохраняют высокое качество.

У шампиньонов удаляют концы ножек, тщательно моют и сортируют по размерам шляпок. Вторично моют грибы в подсоленной воде (2 % поваренной соли). Бланшируют грибы (проваривают) 10 мин в слабокипящем растворе поваренной соли (2 %) и лимонной кислоты (0,1 %). Бланшировку заканчивают тогда, когда грибы осядут на дно. Затем грибы охлаждают в холодной воде, проверяют качество и, если необходимо, держат не менее 30 мин в растворе поваренной соли (2 %). Подготовленные грибы закладывают в банки целыми, а крупные предварительно режут ломтиками толщиной 6–8 мм. В банки помещают 70 % грибов и 30 % горячей заливки. Для заливки на 0,9 л воды берут 40 г соли, 50 г сахара и 10 г лимонной кислоты, доводят до кипения, после чего добавляют 120 мл 9—10 %-ного уксуса.

До укладки грибов в литровую банку кладут по 4 шт. черного горького, душистого перца и гвоздики, а также корицу кусочком и 2 лавровых листа.

Прогревают банки в слабокипящей воде: поллитровые – 15 мин, литровые – 20 мин.

Фруктово-овощные напитки с грибным бульоном

Напиток абрикосовый

15 шт. абрикосов 5 стаканов грибного бульона

Свежие абрикосы без косточек залить кипящим грибным бульоном, дать настояться в течение 10 мин.

Напиток абрикосовый со свежей ромашкой

6 абрикосов 5 шт. цветочных корзинок аптечной ромашки 1 ч. ложка меда 4 стакана грибного бульона

Цветочные корзинки свежей аптечной ромашки без цветоножек промыть, мелко нарубить, залить горячим грибным бульоном, довести до кипения и дать настояться 10 мин. Охлажденный отвар процедить, добавить в него половинки абрикосов без косточек, мед и перемешать.

Напиток абрикосовый со свежей ромашкой и яблоками

2 яблока 10 шт. абрикосов 5 цветочных корзинок ромашки 1 ст. ложка меда 5 стаканов грибного бульона

Корзинки свежей ромашки без цветоножек мелко нарубить, добавить кожицу и семенные коробки от яблок, залить горячим грибным бульоном, довести смесь до кипения и охладить. Отвар процедить, добавить в него ломтики яблок, половинки абрикосов без косточек, мед и перемешать.

Напиток из айвы с медом

1 айва среднего размера 1 ч. ложка меда 5 стаканов грибного бульона

Кожицу и семенную коробку айвы залить горячим грибным бульоном, проварить 8—10 мин и процедить. Отвар довести до кипения, положить в него кусочки айвы, добавить мед.

Напиток из айвы с морковью

1 айва среднего размера 2 моркови 5 шт. грецких орехов 5 стаканов грибного бульона

Приготовить грибной отвар из кожицы и семенной коробки айвы, охладить и процедить. В отвар добавить натертую на мелкой терке морковь, рубленые ядра грецких орехов, кусочки айвы.

Напиток из слив с медом и орехами

20 шт. слив 5 шт. грецких орехов 1 ст. ложка меда 5 стаканов грибного бульона

Сливы разрезать на половинки, залить кипящим грибным бульоном, добавить рубленые ядра грецких орехов, мед.

Напиток из слив со свеклой

20 шт. свежих слив 1 маленькая свекла 5 стаканов грибного бульона 1 ст. ложка меда

Сырую свеклу натереть на крупной терке, добавить половинки слив без косточек, мед, залить смесь кипящим грибным бульоном и охладить.

Напиток яблочный

3 яблока 5 стаканов грибного бульона

С яблок снять кожицу и удалить семенные коробки, залить очистки кипящим грибным бульоном, проварить 8—10 мин. Отвар процедить, добавить в него кусочки яблок.

Напиток яблочный с изюмом

3 яблока 5 стаканов грибного бульона 2 ст. ложки изюма

В отвар, приготовленный по предыдущему рецепту, добавить кусочки яблок и промытый изюм.

Напиток с изюмом и листьями подорожника

3 яблока 5 стаканов грибного бульона 2 ст. ложки изюма 10 листьев подорожника 1 ст. ложка меда

В охлажденный отвар, приготовленный по рецепту «Напиток яблочный», добавить мед и рубленые листья подорожника.

Напиток с изюмом и душицей

3 яблока 5 стаканов грибного бульона 1 ст. ложка изюма 1 ч. ложка порошка душицы

В приготовленный по рецепту «Напиток яблочный» отвар добавить душицу и кипятить его в течение 5–6 мин. Горячий отвар процедить, добавить в него промытый изюм, кусочки яблок.

Напиток яблочный с морковью

2 яблока 2 моркови 5 стаканов грибного бульона

В горячий процеженный отвар, приготовленный из кожицы и семенных коробок яблок (см. рецепт «Напиток яблочный»), добавить натертую сырую морковь и кусочки яблок.

Напиток из яблок, свеклы и чернослива

2 яблока 1 маленькая свекла 15 шт. чернослива 1 ст. ложка меда 5 стаканов грибного бульона

Промытый чернослив залить 2 стаканами грибного бульона, варить в течение 2–3 мин, отвар слить, из чернослива удалить косточки. В горячий процеженный отвар из кожицы и семенных коробок яблок (см. рецепт «Напиток яблочный») добавить отвар из чернослива, чернослив, кусочки яблок, мед, натертую на крупной терке свеклу и довести смесь до кипения.

Напиток яблочный с лимоном

2 яблока 1 лимон 4 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

В горячий процеженный отвар, приготовленный из кожицы и семенных коробок яблок (см. рецепт «Напиток яблочный»), добавить кусочки яблок, тонко нарезанный вместе с цедрой лимон, мед.

Напиток яблочный с апельсинами

2 яблока 1 апельсин 5 ст. ложек изюма 5 стаканов грибного бульона

В горячий процеженный отвар из яблок (см. рецепт «Напиток яблочный») добавить ломтики яблок и апельсина с цедрой и промытый изюм.

Напиток с цветками одуванчика

2 яблока 20 шт. цветков одуванчика 5 ст. ложек меда 5 стаканов грибного бульона

В горячий процеженный отвар из яблок (см. рецепт «Напиток яблочный») добавить мед и лепестки одуванчика.

Напиток с листьями брусники

2 яблока 2 ст. ложки листьев брусники 3 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

Кожицу и семенные коробки яблок залить кипящим грибным бульоном. Добавить промытые рубленые листья брусники, кипятить 8—10 мин. Горячий отвар процедить, добавить в него кусочки яблок, мед.

Напиток яблочный с черноплодной рябиной

2 яблока 4 ст. ложки черноплодной рябины 3 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

В горячий процеженный яблочный отвар (см. рецепт «Напиток яблочный») добавить мед, черноплодную рябину, ломтики яблок.

Напиток яблочный с тыквой

2 яблока 200 г тыквы 1 ст. ложка меда 5 стаканов грибного бульона

В горячий процеженный отвар из яблок (см. рецепт «Напиток яблочный») добавить кусочки яблок, тыквы и мед.

Напиток из лимона и сушеной малины

5 ст. ложек меда 2 ст. ложки сушеной малины 1 лимон 5 стаканов грибного бульона

Сушеную малину залить кипящим грибным бульоном, настаивать 15–20 мин, добавить мед и кусочки лимона с цедрой.

Напиток из лимонов с цветками боярышника

2 лимона 5 ст. ложек меда 2 ст. ложки сушеных цветков боярышника 5 стаканов грибного бульона

Сушеные цветки боярышника залить кипящим грибным бульоном, настаивать 20–25 мин. Отвар процедить горячим, добавить кусочки лимона и охладить.

Напиток из шиповника с изюмом

3 ст. ложки сушеных плодов шиповника 2 ст. ложки изюма 5 стаканов грибного бульона

Шиповник пропустить через мясорубку, залить 3 стаканами кипящего грибного бульона, настаивать 15–20 мин. Отвар процедить через 2 слоя марли. Выжимки шиповника залить 2 стаканами кипящего бульона, настаивать 15–20 мин, процедить. Соединить оба отвара, добавить изюм.

Напиток из шиповника с листьями мать-и-мачехи

3 ст. ложки сушеных плодов шиповника 1 ст. ложка сушеных листьев мать-и-мачехи 3 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

Измельченные сухие плоды шиповника смешать с листьями мать-и-мачехи, залить 3 стаканами кипящего грибного бульона, настаивать 15–20 мин. Отвар процедить, выжимки залить 2 стаканами кипящего бульона. Соединить оба отвара, добавить мед.

Напиток из шиповника с орехами

3 ст. ложки сушеных плодов шиповника 10 шт. грецких орехов 5 ст. ложек меда 5 стаканов грибного бульона

В отвар из шиповника (см. рецепт «Напиток из шиповника с изюмом») добавить рубленые ядра грецких орехов и мед.

Напиток из шиповника с черникой

3 ст. ложки сушеных плодов шиповника 1 ст. ложка сушеных ягод черники 3 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

Напиток из измельченных плодов шиповника и ягод черники приготовить по рецепту «Напиток из шиповника с листьями мать-и-мачехи».

Напиток из шиповника с орехами и морковью

3 ст. ложки сушеных плодов шиповника 10 шт. грецких орехов 2 моркови 1 ст. ложка сахара 5 стаканов грибного бульона

В отвар шиповника (см. рецепт «Напиток из шиповника с изюмом») добавить тертую на крупной терке сырую морковь и дробленые орехи.

Напиток из апельсинов с медом

2 апельсина 1 ст. ложка меда 5 стаканов грибного бульона 1 ст. ложка сухих цветков ромашки 2 моркови

Апельсины облить кипящей водой, нашинковать тонкими пластинками вместе с цедрой, залить кипящим грибным бульоном, добавить мед и натертую на мелкой терке морковь. При подаче можно посыпать лепестками одуванчика.

Особый привкус отвару можно придать, добавив настой ромашки. Для получения настоя 1 ст. ложку сухих цветков ромашки залить кипящим грибным бульоном, дать настояться 15–20 мин, процедить.

Напиток из апельсинов с тыквой и орехами

2 апельсина 200 г тыквы 10 шт. миндальных орехов 1 ст. ложка меда 5 стаканов грибного бульона

Тыкву очистить и нарезать мелкими кубиками. Орехи очистить от скорлупы, обдать кипятком, снять коричневую пленку, а ядра порубить. Апельсины с цедрой нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные продукты залить кипящим грибным бульоном, охладить и добавить мед.

Напиток из клюквы

1 стакан клюквы 1 л грибного бульона сахар (по вкусу, но не более 1/3 стакана)

Выжать из клюквы сок. В процеженный сок по вкусу добавить немного сахара, влить грибной бульон и вскипятить. Употреблять в холодном виде.

Напиток из клюквы с морковью

5 ст. ложек клюквы 2 моркови 4 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

Клюкву промыть, тщательно размять деревянным пестиком, отделить сок от мезги. Мезгу залить кипящим грибным бульоном, проварить 10–12 мин и процедить. Соединить отвар с клюквенным соком, добавить мед, тертую сырую морковь, довести смесь до кипения, охладить.

Напиток из клюквы с изюмом

5 ст. ложек клюквы 2 ст. ложки изюма 2 ст. ложки меда 5 стаканов грибного бульона

Приготовить отвар из клюквы (как в предыдущем рецепте) и процедить. Соединить отвар с клюквенным соком, добавить мед, изюм.

Морс из ревеня с грибным бульоном

200 г ревеня 1 л грибного бульона 2 ст. ложки меда 2–3 бутона гвоздики лимонная или апельсиновая цедра

Нарезанный мелкими кусочками ревень варить в грибном бульоне вместе с приправами, процедить, остудить, добавить по вкусу мед.

Морс из плодов шиповника и яблок

4 ст. ложки ягод шиповника 5 кислых яблок 1 л грибного бульона 3 ст. ложки меда лимонная или апельсиновая цедра, лимонная кислота

Плоды шиповника и яблоки нарезать мелкими кусочками, залить грибным бульоном, кипятить несколько минут, процедить, добавить мед, немного лимонной или апельсиновой цедры, по вкусу лимонный сок или лимонную кислоту.

Морс из яблок с корицей

5 кислых яблок 1 л грибного бульона 2–3 ст. ложки меда корица

Соковыжималкой выжать сок из яблок, добавить грибной бульон, мед и по вкусу корицу.

Клюквенный или яблочный морс с морковным соком

1 стакан клюквы или 4–5 кислых яблок 1/2 кг моркови 4 стакана грибного бульона мед

Клюкву раздавить, яблоки натереть, сок процедить через марлю. Выжатые ягоды залить грибным бульоном, вскипятить, процедить. Морковь натереть, сок процедить через марлю. Сок и отвар соединить, добавить по вкусу мед.

Вишневый напиток

1/2 кг свежих вишен или 1/2 л вишневого компота 1/2 л вишневого или смородинного сока сахар 1 л грибного бульона

Вишни посыпать сахаром, поставить на несколько часов в прохладное место. Смешать сок с грибным бульоном (без соли). Сразу подавать на стол.

Молочный напиток с ягодами и фруктами

1 кг свежих ягод и фруктов 1 лимон 1,5 л свежего молока 0,5 л грибного бульона сахар

Помытые ягоды и фрукты положить в миску, сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром. Поставить на 1–2 ч в прохладное место, добавить молоко и грибной бульон, перемешать. Сразу подавать на стол.

Напиток с лимоном

2 лимона 1 л грибного бульона 1/3 стакана жженого сахара

Выжать сок из лимонов. Грибной бульон вскипятить с тонким ломтиком лимонной корки (только желтой частью). К остывшему бульону добавить лимонный сок, при желании немного жженого сахара. На стол можно подать с ломтиками лимона.

Напиток с малиной и смородиной

1 стакан малины 1/2 стакана смородины 1 л грибного бульона сахар (по вкусу, но не более 1/3 стакана)

Малину и смородину раздавить. Сок процедить через марлю. Влить грибной бульон, вскипятить. Добавить по вкусу сахар.

Яблочно-молочный напиток с грибным бульоном

4 крупных кислых яблока 2 стакана молока 2 стакана грибного бульона 1–2 ст. ложки меда 1 ст. ложка орехов

Кислые яблоки натереть, соединить с холодным молоком и холодным грибным бульоном. Перемешать и хорошо взбить, добавив мед и толченые поджаренные орехи.

Морковно-молочный напиток

5 шт. моркови среднего размера 3 стакана молока 2 стакана грибного бульона соль

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с холодным молоком и холодным грибным бульоном. Посолить и хорошо взбить.

Томатно-молочный напиток

1,5 стакана томатного сока 2,5 стакана молока 2,5 стакана грибного бульона соль, перец

Томатный сок соединить с холодным молоком и холодным грибным бульоном, посолить, поперчить.

Томатно-морковный напиток с молоком

3 моркови или 1 стакан морковного сока 1/2 стакана томатного сока 3 стакана молока 2 стакана грибного бульона 2 ст. ложки зелени петрушки и укропа соль, перец

Морковь натереть на мелкой терке. Взбивая, добавить томатный сок, холодное молоко и холодный грибной бульон, растертую зелень петрушки и укропа, посолить, поперчить.

Напиток из сока квашеной капусты с молоком

2 стакана сока квашеной капусты 2 стакана молока 2 стакана грибного бульона 2 ст. ложки зелени сельдерея

К соку квашеной капусты, взбивая, добавить холодное молоко и холодный грибной бульон. Заправить растертой зеленью. Подать с кусочками льда.

Смородинно-молочный напиток с желтками

2 желтка 1 стакан сока красной или черной смородины 2 ст. ложки меда 3 стакана молока 1 стакан грибного бульона

Желтки растереть с медом, соединить с соком смородины, добавить холодное молоко и холодный грибной бульон. Хорошо взбить венчиком или миксером, добавить кусочки льда. Сразу подать на стол.

Напиток из сока крыжовника со сливками

1 стакан сока крыжовника 3 стакана сливок 1 стакан грибного бульона мед

К соку кислого крыжовника добавить мед, сливки, грибной бульон. Хорошо взбить. Подать с кусочками льда.

Напиток из шиповника с молоком

1 стакан плодов шиповника 2–3 ст. ложки меда 3 стакана молока 2 стакана грибного бульона

Очищенные от семян плоды шиповника замочить на 3 часа. Варить в этой же воде до мягкости. Протереть через сито. Соединить с медом, молоком и грибным бульоном. Взбить. Подать холодным.

«Зеленое молоко»

1 ст. ложка укропа 1 ст. ложка зелени петрушки 1 ст. ложка зеленого лука 2 стакана молока 2 стакана грибного бульона

Укроп, зелень петрушки, зеленый лук протереть, перемешать с молоком и грибным бульоном. Хорошо взбить. Пить холодным.

«Коричневое молоко»

1 ст. ложка солодового экстракта 4 ст. ложки кофейного экстракта (или растворимого кофе) 3 ст. ложки ягодного сиропа 3 стакана молока 1 стакан грибного бульона

Солодовый и кофейный экстракт перемешать с ягодным сиропом, добавить молоко и грибной бульон. Хорошо взбить. Пить холодным.

Чайный напиток с желтками, пивом

2 желтка 2 ст. ложки меда 1 стакан крепкого чая 1 стакан пива 1 стакан грибного бульона ломтики лимона

Деревянной ложкой растереть желтки с медом, добавить крепкий чай, пиво и грибной бульон. Тщательно взбить. Подавать сразу. Положить в стакан ломтик лимона.

Чайный напиток с апельсинами

2 крупных апельсина 1/2 стакана сахара 1 л крепкого чая 1 л пива 0,5 л грибного бульона 200 мл коньяка (или рома)

Очищенные от кожуры и пленок апельсины нарезать маленькими ломтиками, посыпать сахаром, дать постоять 30 мин, добавить крепкий холодный чай, пиво, грибной бульон. Заправить коньяком. Подавать с кусочками льда.

Чайный напиток с соком граната

2 стакана крепкого чая 2 стакана гранатового сока 2 стакана грибного бульона 150 г рома мед

Сок, чай, ром и грибной бульон тщательно перемешать, дать постоять в холодильнике 15 мин и подавать к столу, добавив по вкусу немного меда.

Смесь соков

1 стакан томатного сока 1/2 стакана морковного сока 1 стакан апельсинового сока 1/2 стакана лукового сока 1/2 стакана грибного бульона 1 ст. ложка апельсиновой цедры соль, перец

Соки налить в миксер, добавить приправы, взбить и сразу подать к столу.

Молоко со свеклой и корицей

1 свекла 2 ст. ложки изюма корица на кончике ножа 1 стакан грибного бульона 4 стакана молока

Свеклу натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, корицу, залить горячим грибным бульоном, довести до кипения и дать настояться 25–30 мин, а затем влить холодное пастеризованное или кипяченое молоко.

Молоко с цветной капустой и кинзой

200 г цветной капусты 1 ст. ложка зелени кинзы 1 стакан грибного бульона 4 стакана молока

Цветную капусту мелко порубить, залить горячим грибным бульоном, довести до кипения и охладить. В смесь влить холодное молоко и посыпать рубленой зеленью кинзы.

Молоко с морковью и орехами

2 моркови 10 шт. миндальных орехов 1 ч. ложка меда кардамон на кончике ножа 1 стакан грибного бульона 4 стакана молока

Морковь натереть на крупной терке. Ядра миндальных орехов залить кипящим грибным бульоном на 2–3 мин, вынуть из бульона, удалить с них коричневую кожицу и мелко нарубить. В натертую морковь добавить подготовленные орехи, кардамон, залить горячим бульоном, довести до кипения, охладить, добавить молоко и мед.

Молоко с зеленым горошком и зеленым луком

5 ст. ложек консервированного зеленого горошка 3 ст. ложки отвара зеленого горошка 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука 2 стакана пастеризованного молока 3 стакана грибного бульона соль

Соединить все ингредиенты, охладить.

Молоко с тыквой и черносливом

200 г тыквы 1 стакан чернослива 1 ст. ложка меда 1 стакан грибного бульона 4 стакана молока ванилин на кончике ножа

Промытый чернослив замочить в грибном бульоне на 15 мин и, не сливая бульон, варить 1–2 мин. Отвар процедить. Из чернослива удалить косточки. В грибной отвар положить чернослив, мед, ванилин, нашинкованную соломкой тыкву, влить молоко, перемешать и довести до кипения.

Молоко с медом и отваром из листьев малины

4 ст. ложки рубленых молодых листьев малины 2 ст. ложки меда 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Молодые листья малины промыть, положить в посуду (эмалированную или из нержавеющей стали), залить горячим грибным бульоном, довести до кипения. Снять посуду с плиты, закрыть крышкой и настаивать 15–20 мин. Отвар процедить, перемешать с молоком, охладить и добавить мед.

Молоко с медом и отваром из листьев земляники

4 ст. ложки рубленых молодых листьев земляники 2 ст. ложки меда 1 морковь 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Приготовить грибной отвар с молодыми листьями клубники, как указано в предыдущем рецепте. В охлажденный и процеженный отвар влить молоко, добавить натертую на мелкой терке морковь, добавить мед и перемешать.

Молоко с тыквой и отваром из листьев брусники

4 ст. ложки рубленых молодых листьев брусники 3 ст. ложки меда 100 г тыквы 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Листья брусники промыть, мелко порубить. Приготовить отвар (см. рецепт «Молоко с медом и отваром из листьев малины»). В охлажденный отвар добавить натертую на крупной терке тыкву, молоко, мед. Перемешать до растворения меда.

Молоко с черносливом и отваром из листьев боярышника

4 ст. ложки рубленых молодых листьев боярышника 100 г чернослива 3 ст. ложки меда 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Приготовить отвар из листьев боярышника (см. рецепт «Молоко с медом и отваром из листьев малины»). Чернослив промыть, залить 1 стаканом грибного бульона, дать настояться 10 мин, отвар процедить, а из чернослива удалить косточки. Соединить отвары из листьев боярышника и чернослива, перемешать с молоком, добавить чернослив и мед.

Молоко со свеклой и отваром из листьев боярышника

4 ст. ложки рубленых молодых листьев боярышника 3 ст. ложки меда 1 свекла 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Приготовить отвар из листьев боярышника (см. рецепт «Молоко с медом и отваром из листьев малины»). Очищенную сырую свеклу натереть на крупной терке, добавить горячий отвар из листьев боярышника и дать настояться 15 мин. В охлажденную смесь добавить мед и молоко.

Молоко с отваром из листьев вишни

4 ст. ложки рубленых молодых листьев вишни 3 ст. ложки меда 1 ст. ложка толокна 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Приготовить отвар из молодых листьев вишни (см. рецепт «Молоко с медом и отваром из листьев малины»). В стакане холодного молока развести толокно так, чтобы не было комочков, прогреть смесь при постоянном помешивании до кипения, охладить и смешать с медом, грибным отваром из листьев вишни и влить оставшееся молоко.

Молоко с изюмом и отваром из листьев брусники

4 ст. ложки рубленых молодых листьев брусники 4 ст. ложки изюма 1,5 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Листья брусники промыть, обсушить, мелко порубить и приготовить из них отвар на грибном бульоне (см. рецепт «Молоко с медом и отваром из листьев малины»). Изюм промыть, залить 1/2 стакана грибного бульона, довести до кипения, варить 2–3 мин. Отвар из изюма процедить, смешать с отваром из листьев брусники, молоком, изюмом, перемешать и охладить.

Молоко с медом, овсяными хлопьями и отваром из листьев вишни

4 ст. ложки рубленых молодых листьев вишни 3 ст. ложки меда 2 ст. ложки овсяных хлопьев 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Приготовить отвар из листьев вишни (см. рецепт «Молоко с медом и отваром из листьев малины»). В овсяные хлопья добавить молоко, довести до кипения, снять посуду с огня и оставить для настаивания на 15–20 мин. Хлопья с молоком протереть через сито. В отвар из листьев вишни на грибном бульоне добавить овсяное пюре и мед.

Молоко с медом, морковью и отваром из цветков клевера

4 ст. ложки рубленых цветков клевера 3 ст. ложки меда 1 морковь 2 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Цветки клевера промыть и для удаления насекомых положить на 25–30 мин в холодную соленую воду (1 чайная ложка соли на 1 л воды), затем тщательно их промыть, обсушить, мелко порубить, залить горячим грибным бульоном, довести до кипения и, сняв с огня, настаивать под крышкой 25–30 мин. Отвар процедить и охладить, добавить натертую сырую морковь, мед и молоко.

Молоко с медом, свеклой и отваром из цветков клевера

5 ст. ложек рубленых цветков клевера 2 ст. ложки меда 2 стакана грибного бульона 1 свекла 2 стакана молока

Приготовить отвар из цветков клевера на грибном бульоне, как указано в предыдущем рецепте. В отвар добавить натертую на мелкой терке свеклу, молоко, мед и перемешать.

Молоко с луком, изюмом и отваром из листьев земляники

4 ст. ложки рубленых листьев земляники 2 ст. ложки меда 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука 4 стакана грибного бульона 2 стакана молока

Промытый изюм обдать кипятком. Отвар из листьев земляники на грибном бульоне смешать с медом, изюмом, зеленым луком и молоком.

Молоко с крапивой и зеленым луком

2 ст. ложки рубленых листьев крапивы 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука 4 стакана грибного бульона 1 стакан молока соль

Грибной бульон смешать с молоком, добавить рубленые крапиву, зеленый лук, посолить и взбить смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон со сливками и апельсинами

4 стакана грибного бульона 2 апельсина 1/2 стакана сливок

Апельсины очистить от кожицы, удалить белый слой, разделить на дольки. Бульон смешать со сливками, взбивать смесь в течение 2–3 мин. Разлить в стаканы, опустив в них дольки апельсина.

Грибной бульон с молоком, листьями подорожника и петрушки

4 стакана грибного бульона 2 ст. ложки рубленых листьев подорожника 1 ст. ложка рубленых листьев петрушки 5 шт. грецких орехов 1 ст. ложка меда 1 стакан молока

Молоко смешать с грибным бульоном, добавить рубленые листья подорожника и петрушки, мелко нарубленные ядра грецких орехов, мед и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, укропом и отваром ромашки

4 стакана грибного бульона 1,5 стакана молока 2 ст. ложки укропа 1 ст. ложка сушеных цветков ромашки

Укроп мелко порубить. Сушеные цветки ромашки залить горячей водой, настаивать 30–35 мин. Отвар процедить, соединить с грибным бульоном, добавить рубленый укроп и молоко, взбивать напиток в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, одуванчиками и орехами

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 1 ст. ложка рубленых листьев одуванчика 1 ст. ложка рубленых лепестков одуванчика 10 шт. грецких орехов

Молоко смешать с бульоном, добавить листья и цветки одуванчика, рубленые ядра грецких орехов и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, тыквой и медом

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 200 г тыквы 1 ст. ложка меда

Тыкву мелко порубить, залить кипящим молоком и охладить смесь. Добавить грибной бульон, мед и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, морковью и изюмом

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 1 морковь 3 ст. ложки изюма

Промытый изюм залить горячим бульоном, довести до кипения, охладить. Добавить молоко, натертую на терке морковь и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, яблоками и черносливом

2 стакана грибного бульона 4 стакана молока 2 яблока 4 ст. ложки чернослива

Яблоки очистить и удалить сердцевину. Отходы яблок варить в течение 6–7 мин в грибном бульоне. Отвар процедить, добавить в него промытый чернослив, варить еще 5 мин, дать настояться 30 мин. Чернослив вынуть, отвар процедить. Полученный отвар соединить с молоком, добавить дольки яблок, измельченный чернослив.

Грибной бульон с молоком, турнепсом и укропом

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 1 турнепс 1 ст. ложка укропа

Очищенный турнепс нарезать соломкой, залить горячим бульоном, охладить вместе с отваром. Полученную смесь соединить с молоком, добавить укроп.

Грибной бульон с молоком, изюмом и клевером

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 3 ст. ложки изюма 2 ст. ложки рубленых листьев клевера

Листья клевера промыть, мелко порубить. Промытый изюм залить бульоном, довести до кипения, охладить. Отвар слить, процедить через марлю, соединить с молоком, добавить рубленые листья клевера, изюм и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, курагой и свеклой

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 2 ст. ложки мелко нарубленной кураги 1 свекла 1 ч. ложка меда мускатный орех на кончике ножа

Свеклу натереть на мелкой терке, добавить промытую рубленую курагу, залить горячим грибным бульоном, довести смесь до кипения, добавить мускатный орех. Посуду закрыть крышкой, охладить отвар вместе со свеклой, влить в него молоко, добавить мед и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, корнем петрушки и цветками клевера

4 стакана грибного бульона 1 стакан молока 5 цветков клевера 1 ст. ложка натертого корня петрушки

Промытые цветки клевера мелко порубить, добавить натертый на мелкой терке корень петрушки, залить смесь горячим грибным бульоном, довести до кипения и охладить. В полученную смесь добавить молоко и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком и шиповником

3 ст. ложки сухого шиповника 2 стакана грибного бульона 1 стакан молока 1 ст. ложка меда

Сухой шиповник измельчить, залить кипящим бульоном и варить 8—10 мин. Дать настояться 2–3 ч и процедить. Добавить мед и теплое молоко.

Грибной бульон с молоком, творогом и изюмом

1 стакан грибного бульона 200 г творога 2 стакана молока 2 ст. ложки изюма ванилин – на кончике ножа

Творог протереть через сито, добавить промытый изюм, теплое молоко, теплый грибной бульон, ванилин и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, творогом и цветками одуванчика

1 стакан грибного бульона 200 г творога 2 стакана молока 10 цветков одуванчика 1 ст. ложка меда

Протертый творог развести теплым молоком, теплым грибным бульоном, добавить мед, всыпать желтые лепестки одуванчика и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, листьями подорожника и черносливом

3 стакана грибного бульона 2 ст. ложки рубленых листьев подорожника 20 шт. чернослива 2 стакана молока 2 ст. ложки меда

Промытый чернослив залить грибным бульоном, довести до кипения. Отвар процедить. Чернослив мелко порубить, вернуть в отвар. Добавить молоко, рубленые листья подорожника, мед и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, тыквой и яблоками

2 ст. ложки рубленой тыквы 1 ст. ложка меда 2 стакана молока 2 бутона гвоздики 1 стакан грибного бульона

Гвоздику залить горячим грибным бульоном, настаивать 15–20 мин, процедить. Грибной бульон соединить с рубленой тыквой и яблоками, добавить мед, молоко и взбить смесь.

Грибной бульон с молоком, крапивой и укропом

1 стакан грибного бульона 2 ст. ложки крапивы 1 ст. ложка рубленого укропа 2 стакана молока

Грибной бульон соединить с молоком, добавить рубленые листья крапивы, укроп и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, толокном и медом

1 стакан грибного бульона 2 ст. ложки толокна 2 стакана молока 1 ст. ложка меда кардамон на кончике ножа

Толокно развести холодным молоком, довести смесь до кипения, охладить, добавить грибной бульон, мед, кардамон и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, толокном, морковью и изюмом

1 стакан грибного бульона 1 морковь 2 ст. ложки изюма 2 стакана молока корица на кончике ножа

Сырую морковь натереть на мелкой терке, добавить грибной бульон, молоко, изюм, корицу и взбить смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, рисом и изюмом

1 стакан грибного бульона 2 ст. ложки риса 4 стакана молока 3 ст. ложки изюма 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов соль

Рис промыть, замочить в бульоне, посолить соль, сварить до готовности. Рис протереть через сито вместе с отваром и охладить. В подготовленное рисовое пюре добавить молоко, промытый изюм, рубленые ядра грецких орехов и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, тыквой и цветками васильков

3 стакана грибного бульона 300 г тыквы 1 ст. ложка цветков василька 2 стакана молока 1 ст. ложка меда

Собрать цветочные корзинки васильков и выщипать краевые воронковидные ярко-синие лепестки, промыть их и обсушить. Тыкву натереть на крупной терке, залить грибным бульоном, добавить молоко, мед, лепестки цветков василька и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, овсяными хлопьями и черносливом

1 стакан грибного бульона 2 ст. ложки овсяных хлопьев 4 стакана молока 10 шт. чернослива 1 ст. ложка меда соль

Овсяные хлопья залить 1/2 стакана кипящего подсоленного бульона, варить в течение 12–15 мин, протереть кашу вместе с отваром и охладить.

Чернослив промыть, залить 1/2 стакана бульона, довести до кипения, охладить в отваре. Отвар процедить через марлю, а из чернослива удалить косточки.

Пюре из овсяных хлопьев соединить с отваром чернослива, добавить молоко, мед, взбивать смесь в течение 2–3 мин. При подаче добавить чернослив.

Грибной бульон с молоком, яблоками и клюквой

1 стакан грибного бульона 2 яблока 2 ст. ложки меда 2 ст. ложки клюквы 4 стакана молока

Яблоки очистить, удалить семенные коробки. Клюкву размять деревянным пестиком, отделить сок, а мезгу залить грибным бульоном, добавить отходы яблок и варить смесь в течение 6–7 мин. Отвар охладить и процедить.

Очищенные яблоки нарезать соломкой, залить их молоком, добавить мед, сок от клюквы и приготовленный отвар. Взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, тыквой, медом и ромашкой

3 стакана грибного бульона 200 г тыквы 1 ст. ложка меда 10 шт. свежих цветков ромашки 2 стакана молока

Цветки ромашки промыть и мелко порубить, смешать с тыквой, натертой на крупной терке, добавить молоко, мед, залить смесь грибным бульоном и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, тыквой и малиной

2 стакана грибного бульона 200 г тыквы 2 стакана молока 3 ст. ложки малины

Тыкву натереть на крупной терке, добавить протертую малину, залить грибным бульоном, молоком и взбивать в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, творогом и рисом

1 стакан грибного бульона 200 г творога 2 ст. ложки риса 1 ст. ложка меда 2 стакана молока 1 стакан воды мускатный орех на кончике ножа соль

Отварить рис в 1 стакане воды, протереть через сито и охладить. Протертый творог соединить с рисовым отваром, добавить молоко, грибной бульон, мед с мускатным орехом и взбить смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, клевером и медом

1 стакан грибного бульона 10 шт. цветков клевера 2 ст. ложки меда 4 стакана молока корица – на кончике ножа

Клевер промыть, мелко порубить, добавить грибной бульон, мед, молоко, корицу и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, творогом, крапивой и укропом

200 г творога 2 ст. ложки рубленых листьев крапивы 1 ст. ложка рубленого укропа 3 стакана молока 1 стакан грибного бульона соль

В протертый творог добавить мелко нарубленные молодые листья крапивы, рубленый укроп, молоко, грибной бульон, соль и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, финиками и орехами

1 стакан грибного бульона 20 шт. сушеных фиников 10 шт. грецких орехов 3 стакана молока

Финики промыть, удалить косточки, мелко нарезать. Ядра грецких орехов мелко порубить. Финики смешать с рублеными орехами, добавить молоко, грибной бульон и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, ягодами можжевельника и орехами

5 ягод можжевельника 10 шт. миндальных орехов 2 ст. ложки меда 2 стакана молока 2 стакана грибного бульона

Сухие можжевеловые шишкоягоды измельчить, залить грибным бульоном, проварить в течение 4–5 мин, дать настояться 2–3 ч, после чего отвар процедить. В процеженный отвар добавить рубленые ядра миндальных орехов, мед, молоко и взбить смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком, шалфеем и медом

1 стакан грибного бульона 3 стакана молока 1 ч. ложка сушеной травы шалфея 1 ст. ложка меда

Шалфей залить горячим грибным бульоном, настаивать 30–40 мин. Отвар процедить, смешать с молоком, добавить мед и взбивать массу в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с яблочным соком и морковью

1 стакан яблочного сока 3 стакана грибного бульона 2 моркови

Сырую морковь натереть на крупной терке, добавить яблочный сок, грибной бульон и взбить смесь.

Грибной бульон с яблочным соком, свеклой и инжиром

3 стакана грибного бульона 1 стакан яблочного сока 1 свекла 6 шт. сушеного инжира

Сырую свеклу натереть на крупной терке, добавить мелко нарубленный инжир, яблочный сок, грибной бульон и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с томатным соком, укропом и орехами

3 стакана грибного бульона 1 стакан томатного сока 1 ст. ложка рубленого укропа 10 шт. грецких орехов

Ядра грецких орехов мелко порубить, добавить укроп, томатный сок, грибной бульон и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с пахтой, свеклой и изюмом

1 стакан грибного бульона 4 стакана молочной пахты 1 свекла 2 ст. ложки изюма 1/2 ч. ложки сушеной мяты 1 ст. ложка меда

Сушеную мяту залить кипящим бульоном, настаивать смесь 15–20 мин, после чего процедить. Сырую свеклу натереть на крупной терке, добавить охлажденный настой мяты, промытый изюм, молочную пахту, мед и взбить смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с пахтой, листьями крапивы и щавеля

2 стакана грибного бульона 4 стакана пахты 2 ст. ложки мелко нарезанных листьев крапивы 2 ст. ложки мелко нарезанных листьев щавеля

Мелко нарезанные листья крапивы и щавеля залить кипящим грибным бульоном. Остудить, смешать с пахтой и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с пахтой, ромашкой и инжиром

1 стакан грибного бульона 4 стакана пахты 1 ч. ложка сушеных цветков ромашки 10 шт. сушеного инжира

Цветки ромашки залить кипящим грибным бульоном, настаивать 10 мин и процедить. В полученный настой добавить промытый, мелко нарубленный инжир, пахту и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с пахтой, с толокном и душицей

1 стакан грибного бульона 4 стакана пахты 2 ст. ложки толокна 1/2 ч. ложки сушеной душицы 2 ст. ложки меда

Толокно развести холодной пахтой, добавить мед, довести смесь до кипения при периодическом помешивании и охладить массу. Сушеную душицу залить кипящим грибным бульоном, настаивать 1 ч, настой процедить и охладить. В пахту с толокном добавить настой душицы и взбивать смесь в течение 2–3 мин.

Грибной бульон с молоком и вишневым соком

1 стакан грибного бульона 2 стакана вишневого сока 2 ст. ложки сахара 2 стакана молока

Вишневый сок соединить с молоком, сахаром и холодным грибным бульоном. Хорошо перемешать.

Фруктовый коктейль с грибным бульоном

1/2 стакана томатного сока 1/4 стакана морковного сока 1/4 стакана апельсинового сока 1/4 стакана лукового сока 1/4 стакан грибного бульона апельсиновая или лимонная корка

Соки и грибной бульон налить в миксер, добавить приправы, взбить, налить в стакан, сбрызнуть соком из лимонной или апельсиновой корки.

Чайный коктейль с грибным бульоном

1/4 стакана крепкого чая 1/4 стакана сливового сиропа 1/4 стакана сухого вина 1 ч. ложка рома 1 ч. ложка гранатового экстракта 1/4 стакана грибного бульона апельсиновая или лимонная корка

Чай, грибной бульон и другие ингредиенты тщательно перемешать, дать постоять в холодном месте 20–30 мин, сбрызнуть соком из лимонной корки.

Кофейный коктейль с грибным бульоном

1/2 стакана холодного кофе 1 ч. ложка сахара 1 ч. ложка рома 1/2 стакана сливочного или молочного мороженого 2 ч. ложки лимонного или яблочного сока 1/2 стакана грибного бульона апельсиновая или лимонная корка

Продукты взбить венчиком или в миксере, сбрызнуть соком из апельсиновой или лимонной корки. При желании посыпать мелко размолотым кофе.

Коктейль из соков с грибным бульоном

1/2 стакана абрикосового, яблочного, вишневого или виноградного сока 100 г сливочного мороженого 1/2 стакана грибного бульона лимонная корка

Сок, бульон и мороженое взбить в миксере, сбрызнуть соком, выжатым из лимонной корки.

Лимонный коктейль

1/2 лимона 1 ч. ложка сахара 1 желток 1/2 стакана молока 2 ст. ложки сливочного мороженого 1/2 стакана грибного бульона лимонная корка

Выжать сок из лимона, вылить в миксер, добавить сахар, грибной бульон, желток, молоко и мороженое, взбить, сбрызнуть соком из лимонной корки.

Вишневый коктейль

1/4 стакана вишневого сиропа 1/2 стакана молока 1/2 стакана грибного бульона 1 желток лимонная корка

Вишневый сироп, молоко, грибной бульон и желток положить в миксер, взбить, сбрызнуть соком из лимонной корки.

Томатный коктейль

3/4 стакана томатного сока 1 желток 1 ч. ложка тертого лука или лимонного сока 1 ч. ложка взбитых сливок 1/2 стакана грибного бульона лимонная корка соль, перец

Все продукты, кроме сливок, положить в миксер и взбить. Сверху положить сливки, сбрызнуть соком из лимонной корки.

Апельсиновый коктейль

1 апельсин 1 ч. ложка сахара или меда 1 желток 1/2 стакана яблочного сока 1 ст. ложка толченых орехов 1/2 стакана грибного бульона лимонная корка

Апельсиновый сок, яблочный сок, грибной бульон, мед, желток и толченые орехи взбить в миксере. Сбрызнуть соком из лимонной корки.

Напитки из соков с яйцом и грибным бульоном

Яйцо смягчает вкус сока и обогащает напиток белками, минеральными веществами и жирами. Поэтому такие напитки особенно рекомендуются ослабленным после болезни людям. Перед тем как положить целое яйцо, его надо тщательно взбить. Желток проще соединить с соком, однако напиток будет вкуснее, если его приготовить в миксере.

В напитке, смешанном только при помощи ложки, сок легко отделяется от яйца.

Если в холодный напиток положить лед, его рекомендуется пить через соломинку.

Яблочный напиток с яйцом

2 желтка 1 ст. ложка меда 2 стакана яблочного сока 1 стакан грибного бульона

Деревянной ложкой растереть желтки с медом, добавить сок и бульон. Тщательно взбить, подавать сразу.

Лимонный напиток с яйцом

2 желтка 1 ст. ложка меда 1 лимон 2 стакана грибного бульона

Деревянной ложкой растереть желтки с медом, добавить лимонный сок, бульон и немного цедры. Тщательно взбить, процедить, подавать сразу.

Чайный напиток с яйцом

2 желтка 2 ст. ложки меда 1 стакан крепкого чая 1 стакан яблочного сока 1 стакан грибного бульона ломтик лимона

Деревянной ложкой растереть желтки с медом, добавить крепкий чай, сок, бульон. Тщательно взбить, подавать сразу. Положить в стакан ломтик лимона.

Апельсинно-молочный напиток

2–3 апельсина 2 стакана молока 1 стакан грибного бульона 2 ст. ложки меда

Выжать сок из апельсинов, натереть корку одного апельсина. Сок взбить с молоком, бульоном и медом при помощи венчика или миксера. Сразу подавать на стол, добавить в стакан кусочек льда.

Сливово-молочный напиток

2 стакана свежих слив или 1 стакан сливового сока 1/2 лимона 2–3 ст. ложки сахара 4 стакана молока 1 стакан грибного бульона

Удалить косточки из мытых слив, кожуру снять, сливы раздавить. Добавить лимонный сок и цедру, сахар, бульон и молоко, хорошо взбить в миксере.

Огуречно-молочный напиток

4–5 огурцов 3 стакана молока 1 стакан грибного бульона кислый сок, соль, перец, укроп, зелень петрушки

Мытые огурцы натереть, огурцы с горькой кожурой предварительно очистить, огуречный сок процедить через марлю. Смешать огуречный сок с другими ингредиентами, хорошо взбить в миксере. Подать с кусочком льда.

Напиток из малинового или клубничного сока с молоком и солодовым экстрактом

2 стакана малинового или клубничного сока без сахара 2 стакана солодового экстракта 3 стакана молока 1 стакан грибного бульона

Сок перемешать с солодовым экстрактом. Взбивая, добавить горячее молоко и грибной бульон. Подавать горячим или холодным.

Приложения

Свинина с лисичками и сладким перцем

300 г свинины, 100 г лисичек, 100 мл мясного бульона, 2 ст. л. растительного масла, 40 мл белого сухого вина, 1 зеленый сладкий перец, 1 луковица, соль, специи.

Мясо нарезать кубиками и обжаривать на масле со всех сторон 7 минут, затем вынуть мясо из сковороды.

Лисички хорошо промыть, если грибы крупные – нарезать кубиками. Лук нарезать кольцами, перец кубиками.

Сковороду, где жарилось мясо, поставить на средний огонь, добавить лук и перец, обжаривать 3 минуты.

Добавить лисички, жарить еще 3 минуты, затем влить вино, дать закипеть, добавить бульон, перемешать, положить мясо и

прогревать 3 минуты.

Солянка грибная

450 г свежих грибов, 800 г капусты, 1–2 луковицы, 1 ч. л. уксуса, 250 мл воды, 2 соленых огурца, 2 ч. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1–2 лавровых листа, ломтики лимона, маслины, зелень укропа, петрушки, соль, перец.

Капусту нашинковать, затем положить в кастрюлю, добавить растительное масло и уксус, залить водой и тушить на слабом огне. За 15–20 минут до конца приготовления добавить томатное пюре и нарезанные дольками соленые огурцы, сахар, соль, перец и лавровый лист.

Свежие грибы положить на 10–15 минут в кипящую воду.

После этого грибы нарезать ломтиками и обжарить. Готовые грибы сложить в миску, а на сковороде обжарить лук. Смешать нарезанные огурцы и грибы, посолить и добавить перец. Уложить на сковороду слой тушеной капусты, слой грибов и накрыть оставшейся капустой. Посыпать верхний слой сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую духовку. Запекать следует на среднем огне. Перед тем как подавать на стол, украсить ломтиками лимона и маслинами. Посыпать рубленой зеленью.

Пирог с грибами

Для теста: *250 г муки, 100 г маргарина, 200 мл воды, 5 яиц, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. паприки, 100–150 г сливочного сыра с зеленью, перец чили.*

Для начинки: *400 г консервированных шампиньонов, 2 луковицы, 600–650 г куриного мяса, 200 г тертого сыра, 50 г кунжута, соль, перец.*

Маргарин положить в кастрюлю с водой и довести до кипения, помешивая, пока он не расплавится. Снять с огня и всыпать муку. Перемешать до однородной массы.

Миксером по одному растереть яйца, каждое вмешать в тесто. Добавить сливочный сыр, горчицу, перец, соль, паприку и

тщательно перемешать. Курицу отварить, отделить мясо от костей и порезать кусочками. Лук мелко порезать. Грибы порубить пополам и обжарить с луком на растительном масле. Добавить на сковороду курицу. Посолить, поперчить и обжаривать еще 3 минуты. В тесто всыпать тертый сыр и перемешать. Добавить курино-луково-грибную зажарку и перемешать. Форму присыпать кунжутом и выложить полученную массу. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Уменьшить огонь до 180 °С и выпекать еще 45 минут.

Грибной гратен

400 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 100 г свежих белых грибов, 100 г мелких лисичек, сыроежек, опят, 150 мл 20 %-ных сливок, 50 г тертого сыра, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 1 яйцо, соль, специи.

Картофель отварить, затем размять в пюре, добавить 50 г сливочного масла, перемешать, остудить, добавить желтки, снова перемешать.

Для соуса: яйцо взбить, добавить сливки, сыр, соль и специи. Белые грибы нарезать кубиками, лук – кольцами. На 1 ст. л. сливочного масла обжаривать белые грибы и половину лука. Лисички, сыроежки и опята обжаривать на оставшемся сливочном

масле 3 минуты, добавить оставшийся лук и тушить 10 минут. Пюре разделить на две части. В одну часть добавить белые грибы, перемешать. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить пюре с белыми грибами, затем – грибную смесь, сверху – оставшееся пюре. Залить соусом и запекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Суп сырный с грибами

200 г опят, 100 г шампиньонов, 100 г плавленого сыра, 1 луковица, 10 г сливочного масла, 1 ч. л. растительного масла, зелень, соль, перец.

Опята залить 700 мл воды и поставить варить на 10–15 минут. Откинуть на дуршлаг, бульон сохранить. Шампиньоны промыть, тонко нарезать. Лук измельчить. Разогреть сковороду со сливочным и растительным маслом, добавить лук и шампиньоны, томить под крышкой около 10 минут, периодически перемешивая. Снять крышку, добавить к шампиньонам опята и обжарить их вместе. Грибы остудить, а затем измельчить в блендере до состояния пюре, оставив несколько грибочков для

украшения.

Грибной бульон довести до кипения, сыр нарезать и добавить в бульон вместе с грибным пюре, тщательно перемешать до однородной массы. Прокипятить пару минут. Посолить и поперчить. Разлить по тарелкам, посыпать измельченной зеленью и украсить целыми грибочками.

Паста с грибами

200 г макарон, 3 луковицы, 400 г грибов, 30 г муки, 100 г сметаны, 80–90 мл красного десертного вина, 100 мл мясного бульона, 100 г сыра, петрушка, оливковое масло.

Мелко нарезать лук, выложить его на сковородку и жарить на оливковом масле. Добавить предварительно порезанные на половинки грибы.

Положить в жареные грибы две ложки муки и перемешать, не добавляя никакой жидкости. Дать муке пропитаться луково-грибным ароматом и немного обжариться.

Добавить сметану и вино. Еще немного потушить получившуюся массу и добавить в сотейник мясной бульон и

зелень петрушки.

Всыпать в кипящую воду макароны, варить до готовности. Подавать с приготовленным грибным соусом и тертым сыром.

Салат с куриной печенью и грибами

500 г куриной печени, 300 г шампиньонов, 200 г помидоров черри, 100 г сыра «Моцарелла», 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль, специи, пучок листьев салата.

Печень нарезать небольшими кусочками, посолить, добавить специи и обжаривать на 1 ст. л. растительного масла 5–7 минут.

Грибы нарезать ломтиками, посолить, добавить специи и обжаривать на 1 ст. л. растительного масла 5 минут.

Сыр нарезать кубиками, помидоры разрезать на половинки.

Листья салата порвать руками, добавить печень, грибы, сыр и помидоры.

Оставшееся растительное масло смешать с лимонным соком.

Полить заправкой салат перед подачей.

Слоеные булочки с грибами

250 г готового слоеного теста, 1 яйцо, 300 г шампиньонов, 150 г лука-порея, 80–100 г сметаны, 1 ст. л. крахмала, 250 г брынзы, 150 г грецких орехов, укроп, соль, оливковое масло, чеснок.

Из слоеного теста вырезать кружки – по количеству порций, смазать взбитым яйцом и выпечь в разогретой духовке.

Начинка. Обжарить на оливковом масле нарезанный чеснок, затем выложить его на сковороду, положить лук-порей и шампиньоны. Добавить сметану, крахмал и соль. Тушить до готовности.

Измельчить грецкие орехи, брынзу и зелень. Все тщательно перемешать до однородного состояния. Готовой пастой

наполнить кондитерский шприц или пакет.

Каждую слоеную булочку разрезать на две половинки. На одну часть булочки выложить обжаренные грибы, закрыть другой половинкой булочки. Верх украсить пастой из орехов и брынзы.

notes

Примечания

1

Эти рецепты подходят, за редким исключением, для всех салатов, содержащих грибы.